

T I E R R A

RÍAS BAIXAS, FOOD AND TRAVEL INSANITY



qué ver · qué comer · what to see · what to eat

CONCELLO
DE VIGO



VIGO

Un **Vigo** fermoso, amable, cercano e accesible.
Orgulloso de sí mesmo. Un **Vigo** feito entre
todas e todos que avanza cara un futuro mellor.

CONTENIDOS Y SUGERENCIAS

pontevedra@revistatierra.com
675 912 131

SÍGUENOS ONLINE
revistatierra.com

STAFF

DIRECCIÓN:

Waldo Castro

REDACCIÓN:

Waldo Castro

DEPARTAMENTO COMERCIAL:

Santiago Palomeque

TRADUCCIÓN:

Iria Castiñeiras

FOTOGRAFÍA:

Alfonso Durán

Imágenes de archivo

Ollomol audiovisual

MAQUETACIÓN:

disseny&rauxa

PORTADA:

Mutta estudio

ADMINISTRACIÓN:

Carolina Bárcena

revistatierra.com

56

TIERRA

RÍAS BAIXAS, FOOD AND TRAVEL INSANITY



qué ver · qué comer · what to see · what to eat

ESPAÑOL / ENGLISH

Esta revista está disponible en
habitaciones de hoteles, casas rurales y
balnearios de la provincia de Pontevedra,
además de establecimientos seleccionados
y oficinas de turismo

GLOSARIO DE ICONOS · ICONS GLOSSARY

☺ Restaurante / Restaurant · ☺ Tapas / Tapas · ☺ Terraza / Terrace · ☺ Copas / Drinks · ☺ Celíacos / Celiacs

COLABORADORES



TIERRA es una publicación anual. La Dirección de la Revista no se responsabiliza de las opiniones aquí publicadas de terceros.

Edita:

Grupo Go Ediciones S.L.

20.000 ejemplares auditados por la



DIRECCIÓN GENERAL: José Ramón de Pablo

© TIERRA. Todos los derechos reservados. Todo el material de esta publicación no debe ser reproducido, editado o transmitido total o parcialmente por cualquier otro medio en cualquier otro soporte sin la previa autorización de Grupo Go Ediciones S.L.

TIERRA se reserva el derecho de aceptar o rechazar cualquier artículo o material y de editar éste previo a la publicación

La provincia de Pontevedra

DONDE LA HISTORIA Y EL MAR SE ABRAZAN

WHERE HISTORY AND THE SEA MEET

Pontevedra es un territorio que se erige como un lienzo de contrastes absolutos, donde durante siglos, la paciente labor del Atlántico ha esculpido una silueta costera única, y los ríos han estilizado los valles y montañas a su paso, siempre vestidos por la elegancia del verde de una naturaleza conocedora de los valores de su tierra.

Pontevedra is a region that stands as a canvas of extreme contrasts, one where, over the centuries, the patient work of the Atlantic has sculpted a unique coastal silhouette, and rivers have shaped the valleys and mountains in their path, always dressed in the elegant green of a nature that knows the values of its land.

UN LUGAR DONDE LA TIERRA Y EL MAR ALCANZAN UN EQUILIBRIO PERFECTO, ASENTADO POR LA GENEROSIDAD DE LA NATURALEZA Y LA IMPRONTA DE UNA HISTORIA MILENARIA

A PLACE WHERE LAND AND SEA ACHIEVE PERFECT BALANCE, SHAPED BY NATURE'S GENEROSITY AND THE LEGACY OF THOUSANDS OF YEARS OF HISTORY

En este escenario de belleza absoluta, los antiguos habitantes ya consideraron este paisaje como un hogar, dejando su huella indeleble a través de castros, pazos, fortalezas, monasterios y una gastronomía capaz de convertir lo cotidiano en arte. Así, el monte de Santa Trega de A Guarda, un imponente castro prerromano, domina la desembocadura del Miño; en A Lanzada, entre el mar y las dunas, se encuentran los restos de un emporio comercial que muestra las rutas comerciales con el Mediterráneo en el siglo VI a.C.; en O Facho, las ruinas de un santuario dedicado al dios Berobreo y un castro de la Edad del Hierro, custodian el horizonte al amparo de las

In this absolutely beautiful setting, the ancient settlers already considered this land their home, leaving their indelible mark through hill forts, manor houses, fortresses, monasteries, and a cuisine that turns everyday life into art. On the hill of Santa Trega in A Guarda, an imposing pre-Roman hill fort overlooks the mouth of the Miño River. In A Lanzada, between the sea and the dunes, lie the remains of a trading post that reveals the trade routes with the Mediterranean in the 6th century BC. In O Facho, the ruins of a sanctuary dedicated to the god Berobreo and an Iron Age hill fort look out over the horizon, sheltered by the Cíes and Ons islands; the







islas Cíes y Ons; los petroglifos de Campo Lameiro —la mayor concentración de arte rupestre al aire libre de Europa— y los misteriosos laberintos de Mogor en Marín, revelan los secretos de una civilización que talló su lenguaje en piedra.

UNA PROVINCIA DONDE LA NATURALEZA NO SE OBSERVA, SE RESPIRA Y SE SIENTE

Aquí la naturaleza se despliega como un mosaico de ecosistemas nacidos para sorprender. Así, en el Parque Nacional Marítimo-Terrestre de las Islas Atlánticas, con las Cíes como estandarte, las playas de arena fina y blanca y las aguas turquesas explican el porqué los antiguos conquistadores las apodaron “Las islas de los dioses”; el complejo intermareal Umia-O Grove destaca por un valioso ecosistema formado por marismas, dunas y una fauna marina excepcional; el parque Natural del Monte Aloia ofrece un balcón sobre el río Miño que une a Galicia y Portugal; en Lalín la Fraga de Catasós muestra los robles centenarios más altos de Europa, que invitan a caminar bajo un dosel vegetal donde la luz se filtra minuciosamente para convertir cada paseo en una experiencia casi mística.

Su pasado e historia también se cuenta entre murallas, castillos y fortalezas, testigos de batallas e invasiones de quienes quisieron poseer el cielo en la tierra. El castillo de Soutomaior, con un jardín reconocido como de excelencia internacional, es el máximo exponente de la provincia. En Baiona, el monumental

petroglyphs of Campo Lameiro— the largest concentration of outdoor rock art in Europe—and the mysterious Mogor labyrinths in Marín reveal the secrets of a civilisation that carved its language in stone.

A PROVINCE WHERE NATURE IS NOT JUST SEEN, BUT BREATHED AND FELT

Here, nature unfolds like a mosaic of ecosystems born to surprise. In the Atlantic Islands Marine-Terrestrial National Park, with the Cíes Islands as its flagship, the fine white-sand beaches and turquoise waters explain why ancient conquerors nicknamed them “The Islands of the Gods”; the Umia-O Grove intertidal complex stands out for its valuable ecosystem of marshes, dunes, and exceptional marine fauna; the Monte Aloia Natural Park offers a vantage point overlooking the Miño River that connects Galicia and Portugal; and in Lalín, the Fraga de Catasós forest is home to the tallest hundred-year-old oak trees in Europe, inviting visitors to walk under a leafy canopy where the light filters through, turning every walk into an almost mystical experience.

Its past and history are also reflected in its walls, castles, and fortresses, witnesses to battles and invasions by those who wished to conquer the heavens on earth. Soutomaior Castle, with a garden recognised as being of international excellence, is the province’s finest example. In Baiona, the impressive Montereal Castle, now a national parador hotel, once protected the



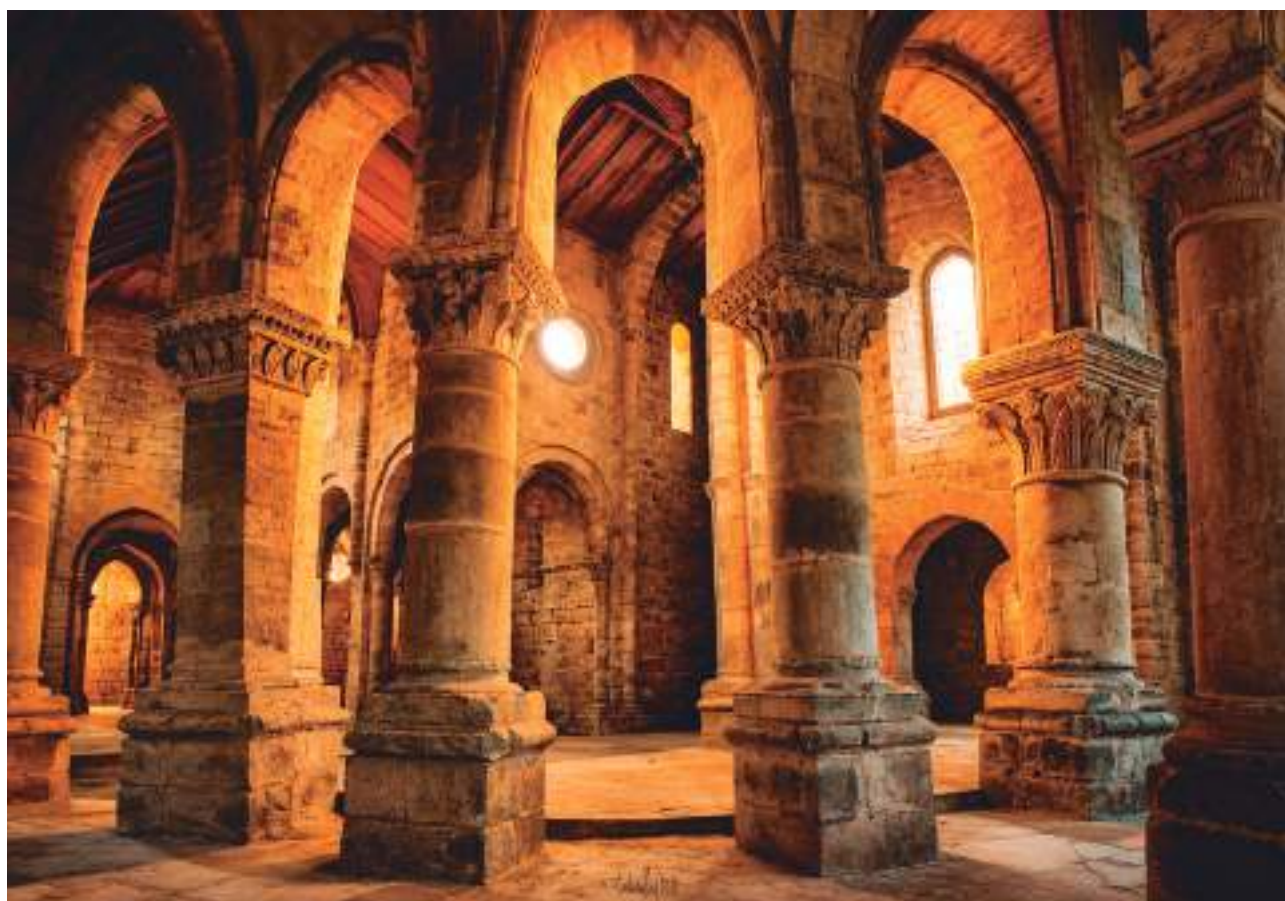
castillo de Monterreal, convertido en parador nacional, custodiaba en su día la entrada a la ría con sus murallas y cañones; mientras que el castillo de Sobroso en Mondariz, vigila desde la altura un indómito paisaje que destaca por su importante riqueza patrimonial; las viviendas del monte O Castro muestran el nacimiento de la ciudad de Vigo, con el castillo de San Sebastián en la cima, que regala una panorámica asombrosa: la ciudad a sus pies, la ría, el puente de Rande y las islas Cíes como telón de fondo. En Catoira las Torres de Oeste recuerdan las bravas incursiones vikingas por el río Ulla para invadir Santiago, reviviendo dichas batallas cada verano en una de las fiestas más singulares de la región.

Los pazos, casas solariegas de piedra que combinan elegancia, historia y naturaleza, también son sinónimos de su pasado; En A Estrada el pazo de Oca, conocido como el “Versalles gallego”, deslumbra con su jardín barroco, fuentes y estanques; en Vilagarcía de Arousa el pazo de Rubianes esconde un jardín reconocido como de Excelencia Internacional con más de 4.000 especies de camelias y especies exóticas; en Cambados, los pazos de Bazán y Torrado enmarcan la plaza de Fefiñáns, una joya arquitectónica considerada de las más hermosas de Galicia; mientras que en Lalín, el pazo de Liñares se alza sobre el valle con su inconfundible balconada.

entrance to the estuary with its walls and cannons; meanwhile, Sobroso Castle in Mondariz watches over an untamed landscape from on high, a place renowned for its rich heritage. The dwellings on Mount O Castro show the birth of the city of Vigo, with San Sebastián Castle atop the summit, offering an astonishing view: the city at its feet, the estuary, the Rande Bridge, and the Cíes Islands as a backdrop. In Catoira, the Torres de Oeste recall the fierce Viking incursions up the Ulla River to invade Santiago, reliving those battles each summer in one of the region’s most distinctive festivals.

The pazos, stone manor houses that combine elegance, history, and nature, are also a symbol of their past. In A Estrada, the Pazo de Oca, known as the “Galician Versailles,” has a stunning baroque garden with fountains and ponds; in Vilagarcía de Arousa, the Pazo de Rubianes boasts a garden recognised as a Garden of International Excellence, with over 4,000 species of camellia and exotic plants. In Cambados, the Pazos de Bazán and Torrado frame the Plaza de Fefiñáns, an architectural masterpiece considered one of the most beautifully designed in Galicia. Meanwhile, in Lalín, the Pazo de Liñares rises above the valley with its iconic balcony.





El paisaje gallego es sabido que está impregnado de misticismo, espiritualidad y leyendas, porque, como dicen, “Habelas hailas”. Una de sus referencias espirituales es la catedral de Santa María en Tui, que con su carácter de fortaleza, está considerada una de las joyas del románico-gótico gallego. Los monasterios de Armenteira, Carboeiro, Poio o Santa María de Oia, se presentan como refugios espirituales de relevante importancia en su época; en Pontevedra el santuario de la Peregrina, con su forma de vieira, simboliza la protección de los caminantes del Camino de Santiago; muy cerca, la basílica de Santa María a Maior, considerada una de las obras cumbre del gótico gallego, resume la grandeza de la capital de provincia.

En una tierra donde el agua es protagonista, el bienestar tiene nombre propio. Patrimonio, vanguardia y salud se conjugan en los balnearios de Cuntis, Caldas de Reis, Salvaterra do Miño y Mondariz, considerados auténticos templos del agua y que combinan sus edificios el espíritu señorial de antaño, con modernas técnicas de relajación y cuidado del cuerpo, diluyendo el tiempo entre vapor, piedra y silencio.

El agua a la tierra, y de la calidad de la tierra la pureza de sus frutos. Su summum, el vino nacido de los fértiles viñedos de las zonas del Salnés, Condado o del Baixo Miño, donde un manto de parras da como resultado uno de los blancos más reconocidos del mundo: el Albariño, que acompaña como ninguno, a otro de sus embajadores, los apreciados mariscos, que junto a pescados, verduras y carnes, conforman la base perfecta para la inigualable gastronomía gallega.

Entre la costa y el interior, es de mención también sus pueblos y ciudades; su capital Pontevedra, es un referente internacional de urbanismo, con un valorado casco histórico medieval; Vigo, es motor económico y vanguardista de la provincia, con su auténtico ambiente marítimo en el barrio de Bouzas y su peculiar Casco Vello; Sanxenxo, O Grove y Portonovo se consolidan como “Capitales Turísticas de las Rías Baixas” gracias a playas como Silgar o la Lanzada, su termalismo, gastronomía y el ocio náutico; Combarro ofrece una de las estampas más pintorescas de Galicia: un Conjunto Histórico-Artístico con casi 30 hórreos en la orilla del mar; Baiona destaca por su historia, siendo el primer puerto de Europa en recibir la noticia del Descubrimiento de América a los pies de su imponente fortaleza; o la fronteriza Tui, una parada clave del Camino Portugués que se distingue por su Catedral y sus calles laberínticas.

VISITAR LA PROVINCIA DE PONTEVEDRA NO ES SOLO RECORRER UN TERRITORIO, ES EMPRENDER UN VIAJE SENSORIAL EN EL QUE CADA CAMINO MUESTRA UNA HISTORIA; CADA COPA DE VINO ES UN RECUERDO; Y CADA MIRADA AL HORIZONTE, LA CERTEZA DE QUE EL PARAÍSO EXISTE.

It is well known that the Galician landscape is full of mysticism, spirituality, and legends, because, as they say, “Habelas hailas.” One of its spiritual landmarks is the Cathedral of Santa María in Tui, with its fortress-like appearance, considered one of the jewels of Galician Romanesque-Gothic architecture. The monasteries of Armenteira, Carboeiro, Poio, and Santa María de Oia were spiritual refuges of great importance in their day. In Pontevedra, the Sanctuary of the Peregrina, with its scallop-shell shape, symbolises the protection of pilgrims on the Camino de Santiago; nearby, the Basilica of Santa María a Maior, considered one of the finest examples of Galician Gothic, embodies the magnificence of this provincial capital.

In a land where water takes centre stage, wellbeing has a name of its own. Heritage, cutting-edge innovation, and health come together in the spas of Cuntis, Caldas de Reis, Salvaterra do Miño, and Mondariz, considered true temples of water, that blend the majestic spirit of the past with modern relaxation and body care techniques, diluting time amid steam, stone and silence.

Water nourishes the earth, and the quality of the earth ensures the purity of its crops. The pinnacle of this is the wine produced from the fertile vineyards of the Salnés, Condado, or Baixo Miño regions, where a blanket of vines provides one of the world’s most renowned white wines: Albariño, which pairs like no other with another of its ambassadors, the much-loved seafood, and together with fish, vegetables and meat, form the perfect basis for the unparalleled Galician cuisine.

Between the coast and the countryside, its towns and cities are also worth mentioning. Its capital, Pontevedra, is an international benchmark in urban planning, with a highly valued medieval old town; Vigo is the province’s economic engine and avant-garde hub, with its authentic seaside atmosphere in the Bouzas neighbourhood and its distinctive Casco Vello. Sanxenxo, O Grove, and Portonovo have established themselves as the “Tourist Capitals of the Rías Baixas,” thanks to beaches such as Silgar and La Lanzada, their thermal spas, gastronomy, and maritime leisure activities. Combarro offers one of Galicia’s most picturesque scenes: a historic-artistic site with nearly 30 hórreos (granaries) on the seashore. Baiona stands out for its history, being the first European port to receive news of the Discovery of America at the foot of its imposing fortress; and the border town of Tui is a key stop on the Portuguese Way, notable for its cathedral and maze-like streets.

VISITING THE PROVINCE OF PONTEVEDRA IS NOT JUST ABOUT EXPLORING A TERRITORY; IT IS ABOUT EMBARKING ON A SENSORY JOURNEY WHERE EVERY PATH TELLS A STORY, EVERY GLASS OF WINE IS A MEMORY, AND EVERY GLANCE AT THE HORIZON CONFIRMS THAT PARADISE DOES INDEED EXIST.

Vigo

VIGO, MÁS ALLÁ DE LA MIRADA

VIGO, BEYOND THE SURFACE

Una ciudad que seduce desde el primer instante. Bella y singular a partes iguales, Vigo ha sabido evolucionar desde sus orígenes en el monte de O Castro, hasta convertirse en una urbe moderna, dinámica, atractiva y referente en calidad de vida a nivel peninsular. No es casualidad que esté considerada una de las mejores ciudades para vivir en España según la OCU: su equilibrio entre naturaleza, innovación y bienestar la sitúa en el mapa internacional.

VANGUARDIA EUROPEA CON ALMA ATLÁNTICA

La ciudad con más población de Galicia presume de un entorno natural privilegiado, donde el mar y la tierra se funden en paisajes únicos y playas de ensueño. Las Islas Cíes, un parque natural desde 1980 conformado por las islas de Monteagudo, San Martiño y Faro es, sin duda, la auténtica joya de la corona y el mejor ejemplo de su patrimonio natural: un paraíso de aguas cristalinas y arenas blancas bautizadas por los romanos como “las islas de los dioses”, donde se esconde, según muchos expertos, la mejor playa del mundo, la playa de Rodas. En este sentido, el Concello trabaja activamente para que este enclave excepcional sea reconocido como geoparque mundial de la UNESCO, reforzando así su protección y proyección internacional.

En tierra firme, la ciudad continúa avanzando en su compromiso medioambiental. Vigo suma 14 senderos azules con casi 120 kilómetros de rutas y paseos que la convierten en la ciudad de España con mayor número de estos itinerarios sostenibles, pensados únicamente, para disfrutar del litoral, el paisaje y la naturaleza. Además, sus doce playas con bandera azul, evolucionan hacia un modelo más respetuoso e integrado. Samil, la más emblemática de todas ellas, cuenta con un nuevo paseo

This city will charm you from the very first moment. Both beautiful and unique, Vigo has successfully evolved from its origins on the hill of O Castro into a modern, dynamic and attractive city that sets the standard for quality of life across the peninsula. No wonder it is considered one of the best cities to live in Spain according to the OCU: its balance of nature, innovation and well-being has put it on the international map.

A EUROPEAN PIONEER WITH AN ATLANTIC SOUL

Galicia's most populous city offers a stunning natural setting, where sea and land blend to create unique landscapes and idyllic beaches. The Cíes Islands, a natural park since 1980 formed by the islands of Monteagudo, San Martiño and El Faro, are undoubtedly the true jewel in the crown and the finest example of the region's natural heritage: a paradisiacal setting of crystal-clear waters and white sands, known by the Romans as ‘the islands of the gods’, and home to the best beach in the world, Rodas Beach, according to many experts. With this mind, the City Council is actively working to have this exceptional site recognised as a UNESCO Global Geopark, reinforcing its protection and international profile.

On the mainland, the city keeps making progress in its efforts to protect the environment. Vigo now has 14 Blue Trails, covering almost 120 kilometres of trails and walks and is the Spanish city with the highest number of these sustainable routes, designed for nothing more than enjoying the coastline, the landscape and nature. Furthermore, its twelve Blue Flag beaches are becoming a more environmentally friendly and integrated model. Samil, the





más amplio y que ha permitido ganar metros de arena y favorecer la recuperación del sistema dunar.

VIGO VERTICAL: INNOVACIÓN QUE CONECTA

La orografía de Vigo ha dejado de ser una barrera para convertirse en una seña de identidad. El programa Vigo Vertical une las calles de la ciudad a través de ascensores y elementos mecánicos, facilitando la movilidad por su empinada orografía. Esta acción se ha convertido en una referencia para el transporte sostenible de personas a través de una red de rampas, escaleras mecánicas y ascensores que conectan la parte más próxima al mar con las zonas más altas de la ciudad. Sobre este contexto, algunos de los ejemplos que encontramos son las rampas mecánicas de Gran Vía, con un gran jardín botánico bajo sus pórticos acristalados; o el ascensor - mirador HALO, consolidado como un auténtico icono de la ciudad, que no solo une puntos clave de la urbe salvando más de 50 metros de altura, sino que ofrece una experiencia arquitectónica única con vistas privilegiadas a la ría, certificando su éxito como uno de los grandes referentes de la transformación urbana de Vigo con sus casi dos millones de viajes.

HISTORIA Y CULTURA EN EL CORAZÓN DE LA CIUDAD

El origen de Vigo late en O Castro allá por los siglos II y III a.C; un espacio emblemático que hoy se presenta como un gran parque en pleno centro urbano. Aquí encontraremos los restos arqueológicos de sus primeros habitantes con un poblado castreño que da nombre al monte. El alto del enclave, con algunas de las mejores vistas de la ciudad y su ría, permite al visitante sumergirse en su pasado visitando una fortaleza del siglo XVII y su jardín, salpicado de esculturas como el monumento a Vigo de Camilo Nogueira o el homenaje al poeta medieval Martín Códax, pudiendo incluso conocer sus túneles a través de visitas guiadas para entender la historia de la ciudad. Descendiendo por los senderos que bordean la fortificación encontraremos un nuevo mirador, presidido por el Monumento a los Galeones de Rande, conformado por tres anclas y varios cañones recuperados del fondo de la ría, testigos de la trágica batalla de Rande, que en 1702 hundió a buena parte de la flota española que llegaba de América.

most iconic of them all, now features a new, wider promenade which has allowed for more sandy beaches and helped the dune system to recover.

VIGO VERTICAL: INNOVATION THAT CONNECTS

Vigo's hilly terrain is no longer a barrier and has instead become a defining feature. The Vigo Vertical programme connects the city's streets via lifts and mechanical installations, making it easier to get around given the city's steep terrain. This initiative has become a model for sustainable passenger transport thanks to a network of ramps, escalators and lifts that connect the area closest to the sea with the higher parts of the city. In this context, some of the examples we find include the mechanical ramps on Gran Vía, with a large botanical garden beneath their glass-fronted arcades; or the HALO lift-viewpoint, now established as a true icon of the city, which not only connects key points of the city by bridging a height difference of over 50 metres, but also offers a unique architectural experience with stunning views of the estuary, proving its success as one of the major landmarks of Vigo's urban transformation with almost two million rides to date.

HISTORY AND CULTURE IN THE HEART OF THE CITY

The origins of Vigo can be traced back to O Castro in the 2nd and 3rd centuries BC; an iconic site that today stands as a large park right in the city centre. Here we can find the archaeological remains of its earliest inhabitants, including a hill fort settlement that gives the hill its name. At the top of the hill, offering some of the best views of the city and its estuary, visitors can immerse themselves in its past by exploring a 17th-century fortress and its garden, dotted with sculptures such as Camilo Nogueira's monument to Vigo or the tribute to the medieval poet Martín Códax; they can even explore its tunnels on guided tours to learn more about the city's history. Heading down the paths that run alongside the fortifications, we come to a new viewpoint, dominated by the Monument to the Galleons of Rande, comprising three anchors and several cannons recovered from the bottom of the estuary, relics of the tragic Battle of Rande, which in 1702 sank a large part of the Spanish fleet returning from the Americas.





La oferta cultural de Vigo continúa en espacios de referencia como el MARCO, epicentro del arte contemporáneo; la Casa das Artes, la Casa Galega da cultura, o la Pinacoteca Francisco Fernández del Riego, que recorre la evolución artística gallega; y como no, el imponente Pazo-Museo Quiñones de León donde historia, arquitectura y naturaleza se dan la mano a través de sus elegantes jardines de corte francés e inglés, y que está ubicado en el parque de Castrelos, el auténtico pulmón de la ciudad con más de 24 hectáreas que albergan un auditorio al aire libre, un lago y diferentes especies botánicas.

UN VIAJE DE 365 DÍAS AL AÑO

La ciudad no se detiene a lo largo del año y encuentra en su agenda cultural y festiva, otro de sus grandes atractivos para consolidarse como referente. En Navidad, Vigo se transforma en un auténtico espectáculo de luz y color, reconocido a nivel internacional, donde millones de luces convierten sus calles en un escenario de cuento que atrae a visitantes de todo el mundo. En marzo, la fiesta de la Reconquista, declarada de Interés Turístico Nacional, devuelve a la ciudad a 1809, recreando con la participación de las viguesas y vigueses uno de los episodios más emblemáticos de su historia: la expulsión de las tropas de Napoleón. Con la llegada del verano, el auditorio al aire libre de Castrelos se llena de vida con una programación de conciertos gratuitos por la que pasan grandes artistas nacionales e internacionales de la talla de Maná, David Guetta, Tom Jones, Alejandro Sanz, Aitana o este año 2026 con Chayanne, Deep Purple, The Corrs, Viva Suecia o Iván Ferreiro entre otros. En agosto la fiesta continúa con O Marisquiño, el festival de deporte y cultura urbana más importante del mundo que cada edición atrae a los mejores deportistas y artistas internacionales.

Una ciudad con una combinación difícil de igualar: espacios naturales privilegiados que dialogan con una creciente proyección urbana, un tejido empresarial en constante evolución y una vida cultural y deportiva convertida en una referencia mundial. En Vigo, el legado histórico no se diluye, sino que se integra en un presente vibrante que mira al futuro sin renunciar a sus raíces.

VIGO, HAY QUE SENTIRLA

Vigo's cultural offering continues at leading venues such as MARCO, the epicentre of contemporary art; the Casa das Artes, the Casa Galega da Cultura, and the Francisco Fernández del Riego Art Gallery, which showcases the evolution of Galician art; and, of course, the imposing Pazo-Museo Quiñones de León, where history, architecture and nature come together through its elegant French and English-style gardens, located in Castrelos Park – the city's true green lung, covering more than 24 hectares and home to an open-air auditorium, a lake and a variety of botanical species.

A JOURNEY 365 DAYS A YEAR

The city never stops throughout the year, and its cultural and festive calendar is another of its major attractions, consolidating its position as a leading destination. At Christmas, Vigo is transformed into a spectacular display of light and colour, renowned worldwide, where millions of lights turn its streets into a fairytale setting that attracts visitors from all over the world. In March, the Reconquista festival, which has been declared a Festival of National Tourist Interest, takes the city back to 1809, with the people of Vigo taking part in a re-enactment of one of the most iconic episodes in its history: the expulsion of Napoleon's troops. With the arrival of summer, the Castrelos open-air auditorium comes alive with a programme of free concerts featuring major national and international artists such as Maná, David Guetta, Tom Jones, Alejandro Sanz, Aitana, and this year (2026) Chayanne, Deep Purple, The Corrs, Viva Suecia and Iván Ferreiro, amongst others. In August, the festivities continue with O Marisquiño, the world's leading urban sports and culture festival, which attracts the finest international athletes and artists every year.

A city with a combination that is hard to match: stunning natural landscapes that harmonise with a thriving urban landscape, a constantly evolving business community, and a cultural and sporting scene that has become a global benchmark. In Vigo, the historical legacy is not lost, but rather fully integrated into a vibrant present that looks to the future without forgetting its roots.

VIGO IS A PLACE YOU HAVE TO EXPERIENCE



A ESTRADA

ENTRE LA NATURALEZA Y LA ESPIRITUALIDAD

BETWEEN NATURE AND SPIRITUALITY

En el interior de la provincia de Pontevedra, la villa presume de haber sido bendecida por una naturaleza y patrimonio únicos, marcada por celebraciones y tradiciones ancestrales como la Rapa das Bestas en verano, el singular desfile de los Generales de Ulla durante el carnaval o la popular Feria de la Sidra en junio.

Bañada por el río Ulla, donde habita su apreciado salmón, A Estrada despliega entornos y paisajes exuberantes de montañas, brañas, cascadas y frondosos bosques que favorecen la práctica de actividades como rafting, piragüismo, BTT, pesca o senderismo, con diez rutas señalizadas que permiten descubrir rincones de gran valor ambiental.

Su riqueza patrimonial es igualmente notable. Sus dos rutas del Románico reúnen un total de 19 iglesias y monasterios datados entre los siglos X y XIII, auténticos testigos de la Edad Media que invitan a comparar estilos constructivos, conocer el significado de cada una de las figuras o descifrar la simbología esculpida en piedra, a través de paneles explicativos y material audiovisual descargable mediante QR, que facilitan la visita de espacios como Santo Estevo de Oca, San Lourenzo de Ouzande, Santa María de Frades o Santa Mariña de Agar, entre muchas otras.

Su legado histórico/patrimonial se completa con enclaves como el Pazo de Oca, conocido como el “Versalles gallego”, o los castros de Barbude y Castrovite, además de toda la simbología religiosa creada en sus cuatro variantes del Camino de Santiago que atraviesan el municipio, que refuerzan su papel como enclave cultural y espiritual de referencia en el corazón de Galicia.

In the heart of the province of Pontevedra, the town has been blessed with unique natural beauty and heritage, and is known for its ancient celebrations and traditions such as the Rapa das Bestas in summer, the one-of-a-kind parade of the Generals of Ulla during carnival, and the popular Cider Fair in June.

Bathed by the River Ulla, home to its prized salmon, A Estrada boasts lush surroundings and landscapes of mountains, mountain pastures, waterfalls and dense forests that are ideal for activities such as rafting, canoeing, mountain biking, fishing or hiking, with ten signposted routes allowing visitors to discover areas of great environmental value.

Its rich heritage is equally remarkable. Its two Romanesque routes bring together a total of 19 churches and monasteries dating from the 10th to the 13th centuries, authentic witnesses to the Middle Ages which invite visitors not only to compare architectural styles, but also to learn the meaning of each figure and decipher the symbolism carved in stone, thanks to explanatory panels and audiovisual material downloadable via QR codes, which help visitors explore sites such as Santo Estevo de Oca, San Lourenzo de Ouzande, Santa María de Frades or Santa Mariña de Agar, amongst many others.

Its historical and cultural heritage is further enriched by places such as the Pazo de Oca, known as the ‘Galician Versailles’, and the hill forts of Barbude and Castrovite, as well as the religious symbols found along the four different routes of the Way of St James that cross the area, reinforcing its role as a leading cultural and spiritual centre in the heart of Galicia.





TUI

CATEDRAL DE HISTORIAS • A CATHEDRAL OF STORIES

A orillas del río Miño y frente a Valença, ha sido históricamente un lugar de acogida y paso. Hoy, esa vocación se mantiene con los peregrinos del Camino Portugués, siendo la segunda ciudad más elegida para iniciar la ruta hacia Compostela, valorando el itinerario por su autenticidad y tradición. Su conjunto histórico, el segundo en extensión de Galicia, es un gran desconocido. Lo preside la Catedral de Santa María, con 800 años de antigüedad, iniciada en románico y culminada con una portada gótica pionera en la Península. Su claustro, único en Galicia, y el mirador sobre el Miño completan la experiencia. Pasear por Tui es descubrir calles empedradas, plazas con encanto y un patrimonio que abarca desde el románico de San Bartolomeu de Rebordáns hasta el gótico y barroco de San Domingos. El entorno natural del Miño y su riqueza ornitológica, o el Parque Natural Monte Aloia, con rutas como la de los molinos del río Tripes, convierten a Tui en un destino donde historia y naturaleza confluyen.

On the banks of the River Miño and opposite Valença, has historically been a place of welcome and passage. Today, this tradition continues with pilgrims on the Portuguese Way, as it is the second most popular starting point for the route to Compostela, appreciating the route for its authenticity and tradition. Its historic quarter, the second largest in Galicia, remains largely unknown. It is crowned by the Cathedral of Santa María, dating back 800 years; construction began in the Romanesque style and culminated in a Gothic facade that was a pioneering example on the Iberian Peninsula. Its cloister, the only one of its kind in Galicia, and the viewpoint overlooking the Miño round off the experience. Strolling through Tui means discovering cobbled streets, charming squares and a rich heritage ranging from the Romanesque style of San Bartolomeu de Rebordáns to the Gothic and Baroque styles of San Domingos. The natural surroundings of the Miño and its rich birdlife, or the Monte Aloia Natural Park, with trails such as the one taking in the mills along the River Tripes, make Tui a destination where history and nature come together.



A GUARDA

TURISMO MARINERO • MARITIME TOURISM

En la desembocadura del río Miño y dominada por el monte de Santa Trega (una atalaya con un castro galaico-romano) encontramos esta villa costera, destino imprescindible en la provincia por sus paisajes, su mar, su gastronomía y sus fiestas populares. La tradición marinera se palpa en todos sus rincones. Visita el monumento al Marinero, un homenaje a la gente del mar, o el museo del Mar en el paseo marítimo, con una interesante colección de objetos de pesca tradicionales. Disfruta del ambiente de su puerto y pasea por su entrañable casco histórico con la Praza do Reló y el castillo de Santa Cruz, antigua fortaleza del siglo XVII. Los amantes de la naturaleza cuentan con lugares como el estuario del Miño y su desembocadura, frontera natural con Portugal, hermosas playas y diversas rutas de senderismo para descubrir, entre otros, las salinas romanas o las cetáceas. Descubre A Guarda y disfruta de su entorno natural, patrimonial y gastronómico o déjate conquistar como peregrino del Camino Portugués de la Costa.

At the mouth of the Miño River, dominated by Monte de Santa Trega (an vantage point with a Gallaecian-Roman hillfort), we find this coastal town, an essential destination in the province for its landscapes, its sea, its gastronomy, and its popular festivals. The maritime tradition is palpable in every corner. Visit the monument to the Missing Sailor, a tribute to the people of the sea, or the Sea museum on the seafront promenade, which features a fascinating collection of traditional fishing objects. Enjoy the atmosphere of its port and stroll through its charming historic center, with the Praza do Reló (square) and the Santa Cruz Castle, a 17th-century fortress. Nature lovers will find areas of interest such as the estuary of the Miño River and its mouth, a natural border with Portugal, beautiful beaches, and various hiking routes to discover, among others, the Roman salt pans or the cetáceas (seafood farms). Discover A Guarda and enjoy its natural, cultural, and gastronomic surroundings, or let yourself be captivated as a pilgrim on the Portuguese Coastal Way.



NIGRÁN

UN SECRETO A VOCES • AN OPEN SECRET

No resulta curioso que Julio Cortázar eligiera el corazón del Val Miñor para bañarse como si fuera Poseidón. Verdes montes, playas, dunas, patrimonio, cultura, gastronomía, historia y pazos son algunas de las maravillas que Nigrán nos puede ofrecer. Su litoral está salpicado de playas de gran calidad (Playa América, Patos, A Madorra o Prado son algunas). En ellas, la arena y el oleaje permiten, a partes iguales, el descanso o la práctica deportiva. Cuenta con bellos bosques interiores, como los de Chandebrito, Montecastelo o Priegue, y a orillas del mar, como es el caso de Monteferro. Su rico patrimonio cultural abarca desde el gran hórreo de dos plantas del Pazo de Pías hasta petroglifos de la Edad de Hierro en el castro de Chandebrito, la Mámoa de Requeixadas, el castro de Panxón o el Pazo de Urzáiz, así como el Puente de Ramallosa, un magnífico ejemplo de arquitectura románica del siglo XIII. En Nigrán cuesta no dejarse llevar y querer quedarse.

It is not surprising that Julio Cortázar chose the heart of Val Miñor to bathe in as if he were Poseidon. Green mountains, beaches, dunes, heritage, culture, gastronomy, history, and manor houses are some of the wonders that Nigrán has to offer. Its coastline is dotted with great beaches (América, Patos, A Madorra, or Prado are some of them). Here the sand and the waves are equal parts for relaxation and sporting activities. It has beautiful inland forests, such as those of Chandebrito, Montecastelo, or Priegue, and seaside ones, as in the case of Monteferro. Its rich cultural heritage ranges from the large two-story granary of the Pazo de Pías to the Iron Age petroglyphs in the hillfort of Chandebrito, the Mámoa de Requeixadas, the hillforts of Panxón or Pazo de Urzáiz, as well as the bridge of Ramallosa, a magnificent example of Romanesque architecture from the 13th century. In Nigrán, it is hard not to let yourself go and want to stay.



BAIONA

LA VILLA QUE NO SE VISITA, SE SIENTE
A TOWN YOU DON'T VISIT, YOU FEEL

La primera villa en conocer el Descubrimiento del Nuevo Mundo, es un puerto donde el tiempo se detiene para honrar la buena vida. En su bahía, la elegancia de las Rías Baixas se manifiesta en su casco histórico, en el que sus calles susurran el paso de los siglos, o en el aroma a mar que se respira en el Paseo de Monte Boi, que bordea la Fortaleza de Monterreal, un balcón privilegiado sobre el océano que conserva su esencia monumental. Desde la fiesta de la Arribada hasta sus iglesias románicas, la cultura en Baiona se vive de forma orgánica, invitando a la contemplación. Otro monumento imperceptible: su gastronomía. Sentarse en una mesa de Baiona es un acto de respeto al producto, en el que los mariscos y pescados de su lonja, protagonizan una cocina que eleva lo esencial. Su paisajismo invita a la acción, ya sea recorriendo los senderos que miran a las Islas Cíes, o con la navegación, aquí la naturaleza es un lujo donde el mayor privilegio es estar presente.

The first town to learn of the discovery of the New World. It is a port where time stands still to celebrate the good things in life. In its bay, the elegance of the Rías Baixas is evident in its historic centre, where the streets whisper the passing of the centuries, or in the scent of the sea that fills the air along the Paseo de Monte Boi, which runs alongside the Fortaleza de Monterreal, a privileged viewpoint overlooking the ocean that retains all its monumental essence. From the Arribada festival to its Romanesque churches, culture in Baiona is experienced organically, inviting visitors to contemplation. Another monument imperceptible: the cuisine. Sitting down at a table in Baiona is an act of respect for the food, where the seafood and fish from its fish market take centre stage in a cuisine that elevates the most essential elements. Its landscape invites you to get out and about, whether it's walking along the paths overlooking the Cíes Islands or going out sailing; here, nature is a luxury, and the greatest privilege is simply being there.



SALVATERRA DE MIÑO

PATRIMONIO MÁGICO • MAGICAL HERITAGE

Cuajada de espacios naturales mágicos y de rincones desconocidos, Salvaterra de Miño es una de las villas más antiguas de Galicia que, además, ofrece al visitante interesantes vestigios de la historia y paisajes impresionantes entre las confluencias de los valles formados por los ríos Miño y Tea. Justo a orillas del Miño, que, a su paso por la localidad, actúa como frontera natural con Portugal, es posible admirar la majestuosidad de su imponente Fortaleza. También son reseñables La Capilla de la Oliva, un oratorio de estilo portugués, o la Casa del Conde del siglo XV. Otros puntos destacados de la localidad son el espacio termal al aire libre 'Teans' y el Parque de A Canuda, afamados ambos por considerarse los más grandes de Galicia. Pero la joya de la corona es el Castillo de Doña Urraca, que alberga el Museo de la Ciencia do Viño do Condado do Tea, uno de los mayores espacios de divulgación sobre la enología y viticultura de España.

Full of magical natural spaces and unknown spots, Salvaterra de Miño is one of the oldest villages in Galicia, which also offers visitors interesting traces of history and amazing landscapes between the confluence of the valleys formed by the rivers Minho and Tea. Minho river acts as a natural border with Portugal as it passes through the town. Right on the bank of the river, it is possible to admire the majesty of its impressive fortress. Also worth mentioning are La Capilla de la Oliva, a Portuguese-style oratory, or the 15th century Casa del Conde (count's house). Other highlights are the open-air thermal baths 'Teans' and Parque de A Canuda (public park), both famous for being considered the largest in Galicia. However, Castillo de Doña Urraca is the jewel in the crown, which houses the Museo de la Ciencia do Viño do Condado do Tea, one of the largest spaces for the dissemination of the Spanish oenology and viticulture.



GONDOMAR

UN DESTINO AUTÉNTICO • AN AUTHENTIC DESTINATION

En pleno corazón del Val Miñor, Gondomar se consolida como uno de los destinos más auténticos del suroeste gallego, donde naturaleza, historia y cultura conviven en un preciso equilibrio. Sus 75 km² atesoran un valioso patrimonio que se remonta al Paleolítico, con enclaves como Chan do Cereixo o la estación rupestre de Auga da Laxe, situada en el Monte Galiñeiro, que alberga uno de los conjuntos de petroglifos más relevantes de la Edad del Bronce en Europa. A este legado se suman espacios como el Castro da Pedra Moura o el histórico Pazo do Conde de Gondomar, que refuerza el carácter señorial de la villa.

Su entorno natural, marcado por bosques y riberas, invita al senderismo y al descanso activo con innumerables vistas privilegiadas y paisajes únicos. Además, su amplia programación cultural y festiva completan la experiencia con citas como la romería de San Bieito, los curros, las alfombras florales del Corpus Christi, o las tradicionales rondallas, que muestran parte de su identidad local.

Right in the heart of the Val Miñor, Gondomar has established itself as one of the most authentic destinations in south-western Galicia, where nature, history and culture come together in perfect harmony. Its 75 km² are home to a valuable heritage that dates back to the Palaeolithic era, with sites such as Chan do Cereixo and the Auga da Laxe rock art site, located on Monte Galiñeiro and home of one of the most significant collections of Bronze Age petroglyphs in Europe. Other landmarks include the Castro da Pedra Moura and the historic Pazo do Conde de Gondomar, which further enhance the town's noble character. Its natural surroundings, full of forests and riversides, are ideal for hiking and outdoor activities, offering plenty of amazing views and unique landscapes. The town's extensive cultural and festive programme further enriches the experience with events such as the San Bieito pilgrimage, the curros (traditional cattle drives), the Corpus Christi floral carpets, and the traditional rondallas (folk music gatherings), all of which showcase part of its local identity.



CALDAS DE REIS

LA VILLA TERMAL

Atravesada por el río Umia, la localidad marca su carácter por la riqueza de su patrimonio, por ser lugar de paso del Camino de Santiago, y por sus conocidas aguas termales de los dos balnearios y la fuente de As Burgas con 45 °C. De imprescindible visita es el Jardín Botánico, su gran pulmón verde declarado Bien de Interés Cultural, y su Carballeira, que reúnen multitud de especies centenarias, senderos y rincones, donde naturaleza y bienestar caminan de la mano; de mención especial también son las iglesias de Santa María de Bemil y la de Santo André de César; el puente romano de Bermaña y la cascada de Segade.

Straddled by the River Umia, the town is known for its rich heritage, its significance as a stop on the Way of St James, and its famous thermal waters at the two spas and the As Burgas spring, with water at 45 °C. A must-visit is the Botanical Garden, its vast green lung declared a Site of Cultural Interest, and its Carballeira, which bring together a multitude of centuries-old species, footpaths and spots, where nature and well-being go hand in hand. Special mention should also be made of the churches of Santa María de Bemil and Santo André de César; the Roman bridge of Bermaña and the Segade waterfall.

+ Info: caldasdereis.com



SOUTOMAIOR

LA ESENCIA DE LAS RÍAS BAIXAS

Situado en la ría de Vigo, a tan solo 20 km de esta y a 12 km de Pontevedra, sus ostras de Arcade y sus albariños de la D.O. Rías Baixas son, sin duda, sus mejores embajadores. El castillo de Soutomaior, uno de los más impresionantes de Galicia, el paseo marítimo bordeando la ensenada de San Simón, las rutas de senderismo por los ríos Verdugo y Oitavén o el mirador y santuario de la Peneda, son razones suficientes para descubrir una población única.

Located on the Ría de Vigo (estuary), just 20 km from the city and 12 km from Pontevedra, the oysters from Arcade and Albariño wines from the Rías Baixas Designation of Origin are undoubtedly its best ambassadors. The Soutomaior Castle, one of the most impressive in Galicia, the seaside promenade along the San Simón Inlet, the hiking trails along the Verdugo and Oitavén rivers, or the viewpoint and sanctuary of A Peneda are reasons enough to discover this unique town.

+ Info: soutomaior.gal



RIBADUMIA

EL EMBRUJO DEL SALNÉS

Con el río Umia como protagonista y enclavada en la comarca del Salnés, Ribadumia es un marco incomparable con un gran patrimonio etnográfico y natural. Parte de la variante espiritual del Camino de Santiago, es tierra de tradición vitivinícola como demuestra su referente Fiesta del Vino Tinto del Salnés, da paz en sus sendas fluviales del Puente de Pontearnelas o la ruta de la piedra y el agua, y embruja con su mágico Monte do Castro.

With the Umia River as its protagonist and nestled in the Salnés region, Ribadumia is an unparalleled setting with a rich ethnographic and natural heritage. Part of the spiritual variant of the Camino de Santiago, it is a land steeped in winemaking tradition, as evidenced by its renowned Salnés Red Wine Festival, offering serenity along its river paths at Pontearnelas Bridge, where stone and water meet, and captivating with its magical Monte do Castro.

+ Info: ribadumia.org



MEIS

CORAZÓN VERDE

En el corazón de O Salnés, Meis emerge como uno de los refugios verdes de las Rías Baixas. Rodeado de viñedos, la cultura vitivinícola marca su identidad con el Albariño como gran protagonista de la D.O. Rías Baixas. Entre sus atractivos naturales, con varias rutas de senderismo y miradores, destaca la Ruta da Pedra e da Auga, un recorrido entre molinos, vegetación autóctona y el constante sonido del agua. El histórico Monasterio de Armenteira, uno de los grandes símbolos patrimoniales de la zona, completa un paisaje donde patrimonio, naturaleza y gastronomía conservan intacta la esencia rural gallega.

In the heart of O Salnés, Meis stands out as one of the Rías Baixas' great green havens. Surrounded by vineyards, the wine culture defines the identity, with Albariño as the star of the Rías Baixas Designation of Origin. Among its natural attractions, which include several hiking trails and viewpoints, the Ruta da Pedra e da Auga stands out: a route that winds its way past mills, native vegetation and the constant sound of flowing water. The historical Monastery of Armenteira, one of the region's most iconic landmarks, is the perfect complement to a region where heritage, nature and gastronomy keep the essence of rural Galicia alive.

+ Info: meis.gal



SANXENXO

MÁS ALLÁ DEL VERANO

Conocida como la capital turística de Galicia, ofrece una experiencia única durante todo el año. Sus paradisíacas playas invitan a disfrutar de deportes como el surf, paddle surf, vela o submarinismo. Con miradores espectaculares como el de A Granxa o su valioso patrimonio, como la ermita de Nosa Señora da Lanzada y su castro a orillas del mar, el destino siempre sorprende. Ocho senderos azules, dos puertos deportivos, más de 20.000 m² en instalaciones dedicadas a la salud y el bienestar, y una variada oferta gastronómica con lo mejor de la tradición gallega, la convierten en un lugar perfecto en cualquier estación del año.

The town, known as the tourism capital of Galicia, offers a unique experience throughout the year. Its paradisiacal beaches invite you to enjoy sports such as surfing, paddleboarding, sailing, or diving. Spectacular viewpoints like A Granxa or its valuable heritage, which includes the Chapel of Nosa Señora da Lanzada and its coastal hill-fort, make the destination always surprising. Eight blue trails, 2 marinas, more than 20,000 m² of facilities dedicated to health and wellness, and a diverse gastronomic offering featuring the best of Galician tradition make Sanxenxo a perfect destination in any season.

+ Info: turismodesanxenxo.com



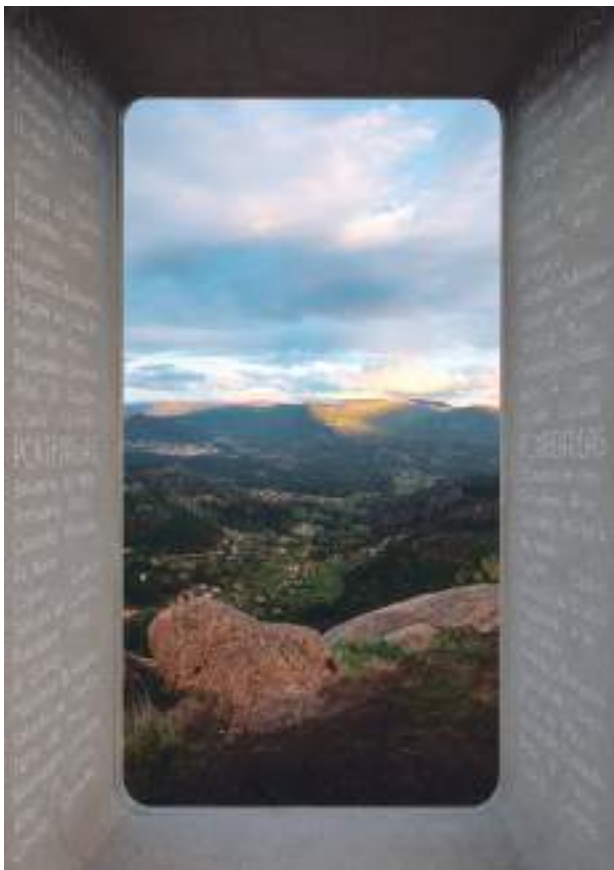
COVELO

PURO ÉXTASIS NATURAL

Con el valle del río Tea como eje y asentado en dos sierras, O Suído y O Alto do Castelo do Faro, Covelo destaca por su frondosos bosques y lugares como la playa fluvial de Maceira, el paraje Starlight en el alto del monte Castelo do Faro o la cascada de Parrelos, entre otros. Su patrimonio histórico y cultural engloba enclaves como el museo de la cera Lagar da Cera Favum, la Casa Rectoral de Barcia de Mera, la ermita da Virxe da Guía, el aserradero de Os Carranos, la Casa Museo Pazo da Cruz, el puente y ermita de Piñeiro, los molinos y el puente de Portafurado.

With the valley of the Tea River as its axis and nestled between two mountain ranges, O Suido and O Alto do Castelo do Faro, it stands out for its lush forests and places like the Maceira river beach, the starlight site on the summit of Mount Castelo do Faro, or the Parrelos waterfall, among others. Its historical and cultural heritage includes sites such as the wax museum Lagar da Cera Favum, the rectory house Barcia de Mera, the hermitage Virxe da Guía, the Os Carranos sawmill, the house museum Pazo da Cruz, the Piñeiro bridge and hermitage, mills, and the Portafurado bridge.

+ Info: concellodecovelo.es



PONTEAREAS

BELLEZA SERENA

Referencia por su Corpus Christi y sus alfombras florales, una fiesta de Interés Turístico Internacional. El río Tea articula su territorio con más de 20 kilómetros de sendas naturales por espacios como la playa fluvial de A Freixa o los puentes de las Partidas y el de los Remedios. Miradores como A Picaraña y San Cibrán con vistas privilegiadas; enclaves como el Castro de Troña, el Castillo de Villasobroso o la iglesia de San Pedro de Angoares, refuerzan su atractivo patrimonial. Cuna de músicos como Reveriano Soutullo o Rogelio Groba, combina identidad, paisaje, cultura y una reconocida gastronomía con sus afamadas rosquillas.

It's famous for its Corpus Christi celebrations, a festival of International Tourist Interest thanks to its floral carpets. The River Tea runs through the area, offering over 20 kilometres of nature trails through places such as the river beach at A Freixa and the bridges of Las Partidas and Los Remedios. Vantage points such as A Picaraña and San Cibrán, with their stunning views, and landmarks such as the Castro de Troña, Villasobroso Castle and the church of San Pedro de Angoares, further enhance its heritage value. Home to musicians such as Reveriano Soutullo and Rogelio Groba, it's blends identity, landscape, culture and a renowned culinary tradition, including its famous rosquillas.

+ Info: ponteareas.gal



LALÍN

EL CORAZÓN DE GALICIA

Situado en el centro de Galicia, se presenta como un destino donde naturaleza, historia y gastronomía se unen. Su patrimonio arqueológico con castros como los de Bendoiro y Doade y tres monumentos megalíticos, testimonian un pasado milenar. La Fraga de Catasós declarada Monumento Natural; el Pazo de Liñares, Bien de Interés Cultural; los museos de la Casa do Patrón y el de la marioneta; las rutas de senderismo que atraviesan el territorio y una identidad gastronómica marcada por el cocido, un emblema local con fiesta propia, conforman la oferta para descubrir un municipio único.

Situated in the heart of Galicia, it is a destination where nature, history and gastronomy come together. Its archaeological heritage, featuring hill forts such as those at Bendoiro and Doade and three megalithic monuments, are evidence of a history stretching back thousands of years. The Fraga de Catasós, designated a Natural Monument; the Pazo de Liñares, Site of Cultural Interest; the Casa do Patrón and Puppet museums; the hiking trails that run through the area and its gastronomic identity characterised by the 'cocido', a local icon with its own festival, These make up the range of experiences on offer for exploring this unique town.

+ Info: lalin.gal

Parque natural de las Illas Atlánticas

PARAÍSO NATURAL

A NATURAL PARADISE

En la costa gallega se extiende uno de los espacios naturales más valiosos y uno de los paisajes más impresionantes del litoral europeo: el Parque Nacional das Illas Atlánticas, un archipiélago protegido, conformado por las islas Cíes, Ons, Sálvora y Cortegada, que constituye un auténtico refugio para la biodiversidad marina y terrestre de la comunidad.

Declarado parque nacional en 2002, desde la Ría de Arousa hasta la Ría de Vigo, sus islas conforman un mosaico de ecosistemas únicos donde conviven acantilados vertiginosos que sirven de refugio a importantes colonias de aves marinas; playas casi vírgenes de arena blanca, dunas, bosques autóctonos y unos fondos marinos de extraordinaria riqueza ecológica con una gran variedad de especies de peces, moluscos y algas.

Cada una de las islas posee una personalidad propia. Las Cíes destacan por sus impresionantes vistas sobre el océano y la playa de Rodas, considerada una de las más bellas del mundo; Ons conserva el encanto y alma de la tradición marinera de Galicia, con una red de senderos que permiten descubrir su patrimonio natural y cultural; Sálvora cautiva por su carácter salvaje y misterioso, mientras que Cortegada sorprende con uno de los bosques de laureles mejor conservados de Europa.

Recorrer sus rutas, contemplar el horizonte desde sus faros o navegar entre sus aguas transparentes permite descubrir un territorio único donde la naturaleza permanece prácticamente intacta en plena conexión con el océano Atlántico.

The Galician coast is home to one of the most valuable natural areas and one of the most breathtaking landscapes on the European coastline: the Parque Nacional das Illas Atlánticas, a protected archipelago comprising the islands of Cíes, Ons, Sálvora and Cortegada, which serves as a true haven for the region's marine and terrestrial biodiversity.

Designated a national park in 2002, stretching from the Ría de Arousa to the Ría de Vigo, its islands constitute a mosaic of unique ecosystems where sheer cliffs coexist, providing a refuge for large colonies of seabirds; almost virgin white sandy beaches, dunes, native forests and seabeds of extraordinary ecological richness, home to a wide variety of fish, molluscs and algae.

Each of the islands has its own distinct character. The Cíes Islands are renowned for their stunning views of the ocean and Rodas Beach, considered one of the most beautiful in the world; Ons retains the charm and spirit of Galicia's seafaring tradition, with a network of footpaths allowing visitors to discover its natural and cultural heritage; Sálvora charms visitors with its wild and mysterious character, whilst Cortegada surprises with one of the best-preserved laurel forests in Europe.

Exploring its trails, gazing out at the horizon from its lighthouses or sailing through its crystal-clear waters allows you to discover a unique region where nature remains practically untouched, in perfect harmony with the Atlantic Ocean.





CÍES

En la costa de Vigo emerge uno de los paisajes más espectaculares. El conjunto formado por las islas de San Martiño, Monteagudo y Faro, estas dos últimas unidas por la playa de Rodas, considerada una de las mejores playas del mundo por su arena blanca y aguas de tonos turquesa, conforman un archipiélago de belleza extraordinaria. Un refugio natural donde el mar, la arena y los acantilados crean un escenario difícil de olvidar. Más allá del baño y el descanso, las Cíes invitan a descubrir sus senderos que conducen a espectaculares miradores y faros desde los que contemplar la inmensidad del océano y sus acantilados. Sus fondos marinos, ricos en biodiversidad, convierten el enclave en un lugar privilegiado para actividades como el buceo o las excursiones en barco. Con su acreditación 'Starlight', por la noche el espectáculo continúa bajo el cielo, donde estrellas y bioluminiscencia marina completan una experiencia mágica.

ONS

La isla combina la esencia de un pequeño pueblo costero gallego con un paisaje insular de gran belleza con increíbles playas salvajes, cuevas marinas y acantilados como el Buraco do Inferno. Un hermoso faro custodia el horizonte y cuenta con un núcleo rural que conserva casas marinerías, hórreos y una iglesia. El senderismo es uno de sus grandes atractivos, destacando la punta de O Centolo con vistas a A Lanzada y atardeceres únicos sobre Sálvora.

SÁLVORA

Uno de los misterios mejor custodiados de la costa gallega. Un enclave insólito formado por un pazo, una antigua fábrica de salazón, una aldea abandonada, un faro y playas paradisíacas. Basta con desembarcar en la playa do Castelo, un arenal prácticamente níveo, guiado por la estatua de la Sirena Mariña, para comprender su singularidad. Destacan las esculturas naturales que el viento ha esculpido en las rocas, mezclando sal y piedra en un paisaje único atlántico inolvidable.

CORTEGADA

En la Isla, frente a la costa de Arousa, el tiempo parece detenido entre un denso bosque de laureles y árboles centenarios que cubren antiguos prados y tierras de cultivo. Entre la frondosidad emergen una ermita, un cruceiro vigilante y las ruinas de un pequeño poblado deshabitado. Cuando baja la marea, aparece el Camiño do Carro, un sendero que permitía el acceso a pie para el transporte de mercancías hacia la isla, envuelta en un misterio atlántico gallego único y sereno.

CÍES

In the coast of Vigo lies one of the most spectacular landscapes. The group of islands comprising San Martiño, Monteagudo and Faro, the latter two linked by Rodas Beach, considered one of the finest beaches in the world for its white sand and turquoise waters, forms an archipelago of extraordinary beauty. A natural haven where the sea, sand and cliffs create a scene that is impossible to forget. Besides swimming and relaxing, the Cíes invite you to explore their trails, which lead to spectacular viewpoints and lighthouses from which to admire the immensity of the ocean and its cliffs. Their seabed, rich in biodiversity, makes it a prime spot for activities such as diving or boat trips. With its 'Starlight' accreditation, the show continues at night under the open sky, where the stars and marine bioluminescence complete a magical experience.

ONS

The island combines the charm of a small Galician coastal village with a stunning island landscape featuring incredible unspoilt beaches, sea caves and cliffs such as the Buraco do Inferno. A beautiful lighthouse stands guard over the horizon, and the village centre still features traditional fishermen's houses, granaries and a church. Hiking is one of its main attractions, with the highlight being the headland of O Centolo, offering views of A Lanzada and unique sunsets over Sálvora.

SÁLVORA

One of the best-kept secrets of the Galician coast. An unusual setting comprising a manor house, an old salting factory, an abandoned village, a lighthouse and idyllic beaches. You simply need to set foot onto Praia do Castelo, a beach with sand as white as snow, guided by the statue of the Sirena Mariña, to appreciate its uniqueness. The natural sculptures carved by the wind into the rocks are particularly striking, blending salt and stone in a unique and unforgettable Atlantic landscape.

CORTEGADA

On the island, off the coast of Arousa, time seems to stand still amidst a dense forest of laurel trees and ancient trees that cover old meadows and farmland. The lush foliage gives way to a chapel, a watchful stone cross and the ruins of a small, abandoned settlement. When the tide goes out, the Camiño do Carro appears—a path that once provided access by foot for transporting goods to the island, surrounded by the unique and serene mystery of the Galician Atlantic.





FECHAS SEÑALADAS

NOTABLE DATES

LAS RAÍCES DE LA CULTURA THE ROOTS OF CULTURE



LA RECONQUISTA

VIGO • MARZO

Se trata de la celebración de una gesta. El 28 de marzo de 1809, a través de un heroico alzamiento popular, Vigo se convertía en la primera ciudad de Europa en expulsar al ejército de Napoleón de una plaza conquistada. Como recompensa, la ciudad recibió el título honorífico de ciudad ‘fiel, leal y valerosa’.

Por ese motivo y como reconocimiento a esta victoria histórica, el Casco Vello de la ciudad se traslada en el tiempo para convertirse en un inmenso escenario del siglo XIX con una fiesta multitudinaria. Miles de personas se caracterizan de época y las calles, engalanadas para la ocasión, se llenan de mercados, música, artesanos y diferentes animaciones de calle.

La representación teatral de la Reconquista es su eje central, en la que participan medio millar de personas representando a 50 militares franceses, 70 milicianos populares y unos 400 paisanos, recreando dicha expulsión y el enfrentamiento del pueblo con las tropas napoleónicas.

It is the celebration of a feat. On March 28, 1809, through a heroic popular uprising, Vigo became the first city in Europe to expel Napoleon's army from a conquered stronghold. As a reward, the city received the honorary title of being a 'faithful, loyal, and valiant' city.

For this reason, and as a tribute to this historic victory, the Old Town of Vigo transports itself back to become an enormous 19th-century stage for a massive celebration. Thousands of people dressed in period costumes fill the streets, adorned for the occasion, with markets, music, artisans, and various street performances.

The central event is the theatrical reenactment of the Reconquest, where half a thousand participants play the roles of 50 French soldiers, 70 local militia, and about 400 townspeople, recreating the expulsion and the clash between the townspeople and Napoleon's troops.

FIESTA DE LA LANGOSTA

A GUARDA • JULIO

La singularidad del mar y el estoico trabajo de las familias marineras han propiciado que A Guarda despunte con su gastronomía. La restauración, la calidad del marisco y el pescado de la pesca de bajura son sus tres pilares. Si eres apasionado del arte culinario y, especialmente del marisco, no debes perderte el homenaje que este pueblo marinero rinde, el primer fin de semana de julio, a la langosta. Declarada como Fiesta de Interés Turístico de Galicia desde 2014, la Fiesta de la Langosta y de la Cocina Marinera es un escaparate que pone en valor la langosta y el buen hacer de los restauradores. Un símbolo de la importancia de las langostas son las cetáreas, antiguos viveros donde se guardaban después de ser capturadas en el mar abierto para después venderlas a toda España. Además, resulta imprescindible catar otros platos típicos de la cocina marinera, así como la rosca de yema (una auténtica delicia).

Su programación, centrada en el puerto de la localidad, integra, año tras año, cultura y tradición, además de actuaciones musicales, espectáculos infantiles y salidas en el Volanteiro O Piueiro, embarcación tradicional a vela de 12 metros de eslora.

The uniqueness of the sea and the stoic work of fishing families have made A Guarda stand out with its gastronomy. Restoration, the quality of seafood, and the catch from coastal fishing are its three pillars. If you are passionate about culinary art, especially seafood, you should not miss the tribute to the lobster by this fishing town the first weekend of July. Declared a Festival of Tourist Interest in Galicia since 2014, the Fiesta de la Langosta y de la Cocina Marinera (lobster and seafood cuisine festival) is a showcase that highlights the lobster and the craftsmanship of local restaurateurs. A symbol of the importance of lobsters is the cetarea, old vivariums where lobsters were kept after being caught in the open sea and later sold throughout Spain. Additionally, it is essential to taste other typical dishes of maritime cuisine, such as “rosca de yema” (a sweet delight).

Its program, centered around the town’s port, integrates culture and tradition year after year, along with musical performances, children’s shows, and outings on the traditional 12-meter sailboat “Volanteiro O Piueiro.”





SAN JUAN

NIGRÁN • JUNIO

Aquí se vive una de las celebraciones más especiales de San Juan en la provincia de Pontevedra. Es una noche mágica que reúne a miles de personas el 23 de junio para festejar el inicio del verano en playa América y Panxón, que se llenan de hogueras mientras las llamas y las chispas iluminan la noche frente al mar en un ambiente festivo que se enriquece con música en vivo, espectáculos, y actividades para todas las edades. No falta la gastronomía gallega con puestos de comida en los que ofrecen sardinas asadas, churrasco y otros platos típicos para disfrutar al aire libre.

That is one of the most exceptional celebrations of San Juan in all of Pontevedra. It is a magical night that brings together thousands of people on June 23 to celebrate the beginning of summer on the beaches of América and Panxón, which fill with bonfires as the flames and sparks illuminate the night in a festive atmosphere enriched with live music, shows, and activities for all ages. Galician gastronomy is also a highlight, with food stalls offering grilled sardines, churrasco, and other typical dishes to enjoy outdoors.



CERTAMEN DE RONDALLAS

GONDOMAR • ENERO

Tradición con más de 50 años de historia que se celebra cada 6 de enero, donde se puede disfrutar de las principales rondallas de la provincia de Pontevedra. Desde primera hora de la mañana cuenta con desfile, pasacalles, cruces de banderas y mucho más. Vecinos y visitantes pueden disfrutar de esta tradición singular donde las agrupaciones combinan el uso de los instrumentos musicales más tradicionales como panderetas, castañuelas o conchas con instrumentos contemporáneos de viento, metal o percusión. El repertorio incluye además de piezas propias de navidad, muiñeiras, pasodobles, piezas de música pop y rock con arreglos y adaptaciones musicales para la rondalla.

A tradition with over 50 years of history celebrated every January 6th, where people can enjoy one of the main folk music groups from the province of Pontevedra. From early in the morning, it features a parade, street performances, flag ceremonies, and much more. Residents and visitors can delight in this unique tradition where the groups combine traditional musical instruments such as tambourines, castanets, or shells with contemporary wind, brass, or percussion instruments. The repertoire includes Christmas songs, muiñeiras (traditional dance), pasodobles (traditional couple's dance), and pieces of pop and rock music with musical arrangements and adaptations for the folk music group.

FIESTA DE LA SIDRA

A ESTRADA • JUNIO

La Fiesta de la Sidra de A Estrada se consolida como una de las grandes citas gastronómicas de Galicia dedicadas a la cultura de la manzana y la sidra. Cada mes de junio, la Praza do Concello se convierte en epicentro de un evento que reúne a productores locales e internacionales, ensalzando el valor del producto de proximidad, la tradición y el buen saber hacer de los sidreros estradenses.

Durante la jornada se escancian alrededor de 5.000 litros de sidra, en un ambiente festivo que combina degustación, gastronomía y música. Más allá de la celebración, la feria refleja el crecimiento de un sector que se ha convertido en pieza clave para la economía local.

A Estrada cuenta actualmente con más de 100 hectáreas dedicadas a la producción de manzana, impulsadas por familias y empresas que han recuperado las diferentes variedades autóctonas y apostado por métodos de cultivo ecológicos. Este compromiso con la calidad y la sostenibilidad ha permitido posicionar sus sidras entre las más valoradas de la comunidad, reforzando la identidad de un territorio profundamente ligado a su tradición agrícola.

The A Estrada Cider Festival has established itself as one of Galicia's major gastronomic events dedicated to apple and cider culture. Every June, the Praza do Concello becomes the heart of this event that brings together local and international producers, celebrating the value of local products, tradition and the great expertise of A Estrada's cider makers. During the event, around 5,000 litres of cider are poured in a festive atmosphere combining tasting, food and music. Beyond the celebration, the fair showcases the growth of a sector that has become a key part of the local economy.

A Estrada currently has over 100 hectares dedicated to apple production, run by families and businesses that have recovered various native varieties and are committed to organic farming methods. This commitment to quality and sustainability made its ciders to rank among the most highly valued in the region, reinforcing the identity of a territory deeply rooted in its agricultural tradition.





FIESTA DEL ALBARIÑO

CAMBADOS • AGOSTO

Cambados acoge una de las celebraciones vitivinícolas más relevantes de Galicia, considerada de Interés Turístico Internacional, que difunde y promociona la cultura del vino y la producción del albariño. Durante cinco días, miles de visitantes disfrutan de catas, la amplia variedad de casetas de bodegueros para degustar los vinos, gastronomía, pirotecnia, exposiciones, conciertos y actividades culturales, entre otros.

Cambados hosts one of Galicia's most significant wine festivals, which has been designated as an Event of International Tourist Interest and serves to promote wine culture and the production of Albariño. Over the course of five days, thousands of visitors enjoy wine tastings, a wide variety of wine-tasting stands run by local wineries, local cuisine, fireworks, exhibitions, concerts and cultural activities, amongst many other things.



FIESTA DE LA RAYA

PORTONOVO • ABRIL

Fiesta gastronómica que se celebra en el puerto pesquero de la localidad, en la que los asistentes podrán degustar deliciosos platos y preparaciones, teniendo la raya como ingrediente principal. Además, la fiesta contará con un variado programa lúdico y festivo, incluyendo pasacalles, talleres, showcookings y exposiciones.

Gastronomic festival held at the local fishing port, where attendees can sample delicious dishes and preparations featuring skate as the main ingredient. In addition, the festival will feature a varied recreational and festive program, including street parades, workshops, showcooking, and exhibitions.



LOS REMEDIOS

PONTEAREAS • SEPTIEMBRE

La fiesta presenta un amplio programa en el que destacan la misa y la procesión de la Virgen, los desfiles de cabezudos, conciertos y actividades populares, además de la Feira Tradicional e Ecológica, en la que se recrea la vida rural gallega con artesanía, gastronomía, productos ecológicos y demostraciones de oficios tradicionales.

The festival features a packed programme, including a mass and a procession in honour of the Virgin, parades of the 'cabezudos', live music and community events, as well as the Traditional and Organic Fair, which brings Galician rural culture to life through crafts, local cuisine, organic food and displays of traditional trades.



FIESTA DEL VINO DO CONDADO

SALVATERRA DE MIÑO • AGOSTO

La fiesta del vino, la segunda más antigua de Galicia, se celebra el último fin de semana de agosto en una fortaleza del siglo XVII, y está declarada de Interés Turístico de Galicia. Su programación incluye degustaciones de vinos de la D.O. Rías Baixas de la subzona del Condado, un “Túnel del Vino”, gastronomía local, música en directo y la elección de los “Vinos Deliciosos del año”, promoviendo el valor de las bodegas de la zona, con un total de 25 y sus más de 100 referencias de vinos, consolidándose como una de las citas importantes del verano.

The wine festival, the second oldest in Galicia, is held on the last weekend of August in a 17th-century fortress and has been declared an Event of Tourist Interest in Galicia. The festival includes tastings of wines from the D.O. Rías Baixas from the Condado sub-region, a ‘Wine Tunnel’, local cuisine, live music and the selection of the ‘Delicious Wines of the Year’, promoting the value of the area’s wineries – a total of 25 with over 100 wine varieties – and becoming one of the most important events of the summer.



LA ARRIBADA

BAIONA • FEBRERO – MARZO

En Baiona se celebra el aniversario de la Arribada de la Carabela La Pinta con la primicia de la existencia de un nuevo mundo, América, en 1493. Los baioneses, fieles a su memoria, rinden homenaje a una de las páginas más gloriosas de su historia. Se trata de una fiesta medieval de Interés Turístico Internacional que transforma la villa en un burgo del medievo mediante la ambientación, animación, usos, costumbres y vivencias de la época, con un mercado y una algarabía de comerciantes, comediantes y personajes variopintos que consiguen meter al público en el túnel del tiempo llevándolo a aquel glorioso viernes, 1 de marzo de 1493.

In Baiona, they celebrate the anniversary of the Arrival of the Ship La Pinta, which brought the news of the existence of a new world, America, in 1493. The people from Baiona, faithful to their memory, pay tribute to one of the most glorious chapters in their history. It is a medieval festival of International Tourist Interest, which transforms the town into a medieval borough through period ambiance, entertainment, customs, and experiences. The event features a market and a lively atmosphere with traders, comedians, and colorful characters who manage to transport the audience back in time to that glorious Friday, March 1, 1493.



FESTA DO VIÑO TINTO DO SALNÉS

RIBADUMIA · JUNIO

La tradicional fiesta del vino del Salnés, tras 51 ediciones, se ha convertido en un referente popular de las fiestas de verano en Galicia. La fiesta destaca por mostrar la tradición vinícola de la zona, además de una amplia programación de talleres, catas, degustaciones y actividades culturales.

The traditional wine festival in Salnés, after 51 editions, has become a popular highlight of summer festivities in Galicia. The festival stands out for showcasing its winemaking tradition and an extensive program of workshops, tastings, samplings, and cultural activities.



FIESTA DEL CHURRASCO

COVELO · JULIO

La fiesta gastronómica, tras 46 ediciones, es una cita fundamental del calendario estival gallego. Es una excelente oportunidad para probar las afamadas carnes del lugar: ternera y cerdo, el pimiento de Arnoia, el chorizo criollo, el pan y el vino. Además, ofrecen conciertos y actividades para todos los públicos.

After 46 editions, the gastronomic festival is a fundamental event on the Galician summer calendar. It is an excellent opportunity to taste the renowned local meats: beef and pork, Arnoia peppers, chorizo criollo (local pork sausage), bread, and wine. In addition, they offer concerts and activities for all audiences.



SEMANA SANTA

PARADELA · ABRIL

La Semana Santa de Paradelas es una de las celebraciones más conocidas de Galicia. Conmemora la pasión, muerte y resurrección de Jesucristo en un evento singular en el que el realismo es la principal característica. Se representan en vivo todos los pasajes bíblicos de la pasión de Cristo, como la última cena, el Domingo de Ramos o la resurrección del Domingo de Pascua.

The Holy Week in Paradelas is one of the most well-known celebrations in Galicia. It commemorates the passion, death, and resurrection of Jesus Christ in a unique event where realism is the main characteristic. All the biblical passages of Christ are portrayed live, such as the Last Supper, Palm Sunday, and the resurrection on Easter.



FIESTA DE LA OSTRA

ARCADE • ABRIL

La localidad de Arcade se convierte durante tres días en la capital mundial de este preciado molusco. La fiesta, toda una referencia culinaria, declarada de Interés Turístico, reparte más de 100.000 ostras entre los asistentes que se acercan a degustar las diferentes elaboraciones de los sabrosos y codiciados moluscos, criados en la ría de Vigo. Estas ostras son consideradas uno de los moluscos más valorados del mundo por su sabor exquisito, debido a las aguas en las que se cría, mezcla de agua dulce y salada. Además, cuenta con un amplio programa para todos los públicos con música, teatro y actividades para niños, entre otros.

The town of Arcade becomes the world capital of this prized mollusk for three days. The festival, a culinary reference declared of Tourist Interest, distributes more than 100,000 oysters among attendees who come to taste the various preparations of these delicious and sought-after mollusks raised in the Ría de Vigo. They are considered some of the most valued mollusks in the world for their exquisite flavor due to the waters they grow in, a mix of fresh and saltwater. Additionally, there is a wide-ranging program for all audiences, including music, theater, activities for children, and more.



DESCENSO DEL MIÑO

TUI • AGOSTO

Se trata de una fiesta declarada de Interés Turístico de Galicia que presenta una de las competiciones de piragüismo más icónicas de Galicia y España. Cientos de palistas de diferentes partes del mundo se reúnen para descender el río Miño en dos categorías, la competición profesional y la popular, en la que los piragüistas navegan a través de un paisaje natural de gran belleza, rodeados de viñedos, bosques y áreas fluviales protegidas. Es un evento que, además, destaca por el ambiente festivo que lo rodea, con actividades paralelas que incluyen conciertos, degustaciones de productos locales y muestras de artesanía.

It is a festival of Tourist Interest in Galicia that features one of the most iconic canoeing competitions in Galicia and Spain. Hundreds of paddlers from different parts of the world gather to descend the Miño River in two categories, the professional competition and the popular one, where canoeists navigate through a stunning natural landscape surrounded by vineyards, forests, and protected river areas. This event is also known for its festive atmosphere, with parallel activities that include concerts, tastings of local products, and craft demonstrations.

Turismo de experiencias

Experiential tourism

ADRENALINA NATURAL

NATURAL ADRENALINE

Galicia no es solo un paisaje para la contemplación, es un escenario para ser explorado a través de la acción y el movimiento; un territorio perfecto para los amantes de las aventuras y la adrenalina.

En este tablero de juego, la provincia de Pontevedra se erige como un parque de atracciones natural con un catálogo inagotable de emociones en entornos diversos, perfecto para los viajeros descosados de vivir experiencias irrepetibles.

El medio acuático domina la oferta con el Atlántico como estandarte, que invita a domar sus olas a través del surf, la vela, el hidrospeed, paseos en barco, el esquí acuático, o a disfrutar con el snorkel y el buceo por sus fondos marinos; el piragüismo, kayak, rafting, pesca deportiva y barranquismo por el río Verdugo o el Miño, es otra alternativa para los partidarios de la serenidad de las aguas dulces; tierra adentro el pulso late con la misma celeridad con rutas ornitológicas, de 4x4 o en bicicleta; el Camino de Santiago, paseos a caballo por la Serra da Groba, espeleología o senderismo por el monte Aloia; Para los más osados, el puenting, los viajes en globo, el ala delta o el parapente, permiten a los más ávidos de las emociones al límite, sentirse como un pájaro.

Pontevedra es una invitación a romper con la rutina; un destino multiaventura donde tierra, mar y aire conspiran para regalar recuerdos imborrables en entornos únicos.

Galicia is not just a landscape to be admired; it is a setting to be explored through action and movement; a perfect destination for lovers of adventure and adrenaline.

On this particular game board, the province of Pontevedra stands out as a natural amusement park with an endless supply of thrilling experiences in many different settings, perfect for travellers eager to enjoy once-in-a-lifetime adventures.

The aquatic activities are the main attraction, with the Atlantic Ocean as its flagship, inviting you to tame its waves through surfing, sailing, hydrospeed, boat trips, water skiing, or to enjoy snorkelling and diving on its seabed; canoeing, kayaking, rafting, sport fishing, and canyoning on the Verdugo or Miño rivers are other alternatives for those who prefer the serenity of fresh waters. Inland, the pulse beats just as fast with birdwatching, 4x4 and cycling routes; the Camino de Santiago, horseback riding in the Serra da Groba, caving or hiking on Mount Aloia; for the most daring, bungee jumping, hot-air balloon rides, hang gliding, or paragliding allow thrill-seekers to feel like a bird.

Pontevedra invites you to break free from routine; a multi-adventure destination where land, sea, and air come together to give you unforgettable memories in unique settings.







O QUE FALTABA

Empresa familiar que comenzó en 1987 cultivando mejillón. Desde hace unos años trasladó su actividad para mostrar, en originales rutas por la ría de Aldán, parte de sus encantos: playas y calas de aguas cristalinas, fondos marinos o el parque nacional de la Islas Atlánticas, a través de una embarcación de pesca tradicional adaptada para el turismo mariner. Ofrecen actividades como una ruta por las bateas para conocer cómo se trabaja y se cría el mejillón, con degustación incluida; alquiler para grupos para disfrutar del entorno con rutas personalizadas; mariscadas a bordo para saborear lo mejor de la gastronomía de la zona o salidas para la pesca, buceo, snorkel, esquí acuático y otros deportes náuticos.

It is a family business that began cultivating mussels in 1987. In recent years, they have shifted their activity to showcase the charms of the Ría de Aldán through unique tours: beaches and coves with crystal-clear waters, marine seabeds, and the Atlantic Islands National Park, all experienced aboard a traditional fishing boat adapted for maritime tourism. They offer activities include tours of mussel platforms to learn about mussel farming and cultivation, complete with a tasting; group rentals to enjoy the surroundings with personalized routes; seafood feasts on board to savor the best local cuisine; and outings for fishing, diving, snorkeling, water skiing, and other water sports.

Tl.: 678 777 719 · alquilerbarcoalcan.com



ruta AVENTURA

Experiencias auténticas en plena naturaleza. Convertida en un referente del turismo activo, la empresa ofrece un amplio abanico de actividades diseñadas para quienes buscan combinar deporte, adrenalina y diversión en entornos naturales. Rafting, kayak, puenting, senderismo, rutas en bicicleta, barranquismo, tirolinas, arborismo o karting forman parte de una propuesta dirigida a familias, centros educativos, empresas y grupos. Además, organizan eventos, celebraciones, cumpleaños, programas de team building y retiros adaptados a cada necesidad. Ruta Aventura transforma cada actividad en una oportunidad única para superar límites, descubrir nuevos retos y generar recuerdos inolvidables.

Authentic experiences in the heart of nature. Having become a leading name in active tourism, the company offers a wide range of activities designed for those looking to enjoy sport, adrenaline and fun in natural surroundings. Rafting, kayaking, bungee jumping, hiking, cycling routes, canyoning, zip lines, tree-top adventure courses and go-karting are all part of a programme suitable for families, schools, companies and groups. They also organise events, celebrations, birthday parties, team-building programmes and retreats tailored to every need. Ruta Aventura turns every activity into a unique opportunity to push your limits, discover new challenges and create unforgettable memories.

Melgaço. Tl.: 644 293 283 · rutaaventuraraftingmelga



RÍO MIÑO EN BARCO

PATRIMONIO FLUVIAL • RIVER HERITAGE

Navegar por el padre de los ríos gallegos, el Miño, es una experiencia única que, sin duda, permite disfrutar de la belleza natural y patrimonio histórico entre Galicia y Portugal desde una perspectiva especial. Río Miño en barco ofrece diferentes actividades por el río, en un recorrido que nos llevará entre paisajes de ribera, viñedos, fauna y pueblos pintorescos. Brinda la oportunidad de descubrir rincones inaccesibles y panorámicas únicas como las fortalezas de Portugal, la catedral de Tui o antiguos puentes y orillas que cuentan historias de épocas pasadas y presente, como la invasión de los vikingos en 1012 o el contrabando de la posguerra con las “trapicheiras”. Así, muestra la esencia de los dos países a través de una travesía inolvidable con actividades como navegar entre murallas de Tui y Valença, hacer catas de albariño en el Miño, ver el atardecer tomando un cóctel Porto Tonic, asistir a conciertos sobre el agua, participar en la pesca de la lamprea con degustación o incluso contratar paseos privados. Siente el río Miño. Descubre lo que fuimos, vive lo que somos.

Sailing along the principal Galician river, the Miño, is a unique experience that offers the chance to enjoy the natural beauty and historical heritage shared between Galicia and Portugal from a unique perspective. Río Miño en barco (tourist attraction) provides various activities along the river, taking you on a journey through riverside landscapes, vineyards, wildlife, and charming villages. It offers the opportunity to explore inaccessible corners and enjoy unique views, such as the fortresses of Portugal, the Cathedral of Santa María in Tui, or ancient bridges and riverbanks that tell stories of past and present times—like the Viking invasion of 1012 or the post-war smuggling with the “trapicheiras” (women who worked as border smugglers as the only way to survive). These tales showcase the essence of both countries through an unforgettable voyage. Highlights include sailing between the walls of Tui and Valença, Albariño wine tastings on the Miño, sunset cruises with Porto Tonic cocktails, live concerts on the water, lamprey fishing with tastings, or even private tours. Feel the Miño River. Discover who we were and experience who we are.

Tl. 662 312 520 • riominoenbarco.com



PARQUE ARQUEOLÓGICO DE ARTE RUPESTRE

Uno de los enclaves prehistóricos más importantes de Galicia y de Europa para la interpretación de los petroglifos al aire libre. Con unas 22 hectáreas, alberga un centenar de rocas grabadas con más de 4.000 años de antigüedad. El recorrido exterior permite descubrir ciervos, caballos, círculos concéntricos y escenas de caza integradas en el paisaje. El complejo incluye además, un poblado de la Edad del Bronce, dos cistas funerarias originales, y un centro de interpretación con piezas arqueológicas originales, recreaciones, maquetas y experiencias interactivas, para conocer el enigmático mundo del arte Rupestre Atlántico, que completan una experiencia divulgativa y arqueológica única en Galicia.

One of the most important prehistoric sites in Galicia and Europe for the study of open-air petroglyphs. Covering around 22 hectares, it is home to over a hundred engraved rocks dating back more than 4,000 years. The outdoor trail allows visitors to discover deer, horses, concentric circles and hunting scenes set within the landscape. The complex also includes a Bronze Age settlement, two original burial cists, and an interpretation centre featuring original archaeological finds, reconstructions, models and interactive experiences, offering an insight into the enigmatic world of Atlantic Rock Art, all of which combine to create a unique educational and archaeological experience in Galicia.

Praderrei, s/n, Campo Lameiro · Tl: 886 151 195



BLUSCUS

Agencia especializada en turismo marinero que ofrece experiencias para descubrir toda la cultura marinera de la costa gallega. Una manera diferente de conectar con los marineros que trabajan en las bateas del cultivo del mejillón, la pesca artesanal y el marisqueo a pie de playa o incluso de visitar las lonjas de pescado. Con una flota de barcos tradicionales que forman parte de la historia de Galicia, descubre, de forma personalizada y con un guía, lugares mágicos y únicos como el parque nacional de las Islas Atlánticas (Cíes, Sálvora, Ons y Cortegada), con la posibilidad de saborear la gastronomía más tradicional a bordo. Ofrecen experiencias al detalle y personalizadas para adentrarte en el destino de la forma más auténtica, real y sostenible.

It is a specialized agency in maritime tourism offering experiences to discover the rich seafaring culture of the Galician coast. They provide a unique way to connect with the men and women working in mussel farming on floating platforms, artisanal fishing, shellfish harvesting on the beach, or even visiting fish markets. With a fleet of traditional boats that are part of Galicia's history, explore, in a personalized way and with a guide, magical and unique places like the Atlantic Islands National Park (Cíes, Sálvora, Ons, and Cortegada, even with the chance to savor the most traditional cuisine aboard. These detailed and personalized experiences immerse you in the destination in the most authentic, genuine, and sustainable way possible.

Tl.: 657 635 999 · bluscus.es



MEGA

EL MUSEO DE ESTRELLA GALICIA • THE ESTRELLA GALICIA MUSEUM

En A Coruña, integrado en la fábrica de Estrella Galicia, se encuentra el Museo MEGA, el único en España dedicado a la cerveza; un espacio pionero convertido en un referente turístico y cultural de Galicia, donde tradición, innovación y divulgación se unen para dar a conocer el fascinante mundo de una bebida milenaria. A través de visitas libres, guiadas y packs de experiencias especiales, los visitantes descubren la historia de la familia Rivera, fundadora de la compañía, así como los orígenes y la evolución de una marca emblemática. El recorrido permite conocer las materias primas que dan vida a la cerveza, experimentar con sus aromas y sabores, y comprender las distintas fases de elaboración: cocimiento, fermentación, maduración y el acondicionado. La experiencia concluye en una sala de degustación donde los asistentes aprenden a servir su propia caña y disfrutan de cervezas maridadas con productos gourmet gallegos.

Música, gastronomía, talleres y propuestas ad hoc para grupos y empresas, completan las actividades de este singular museo.

In A Coruña, located within the Estrella Galicia brewery, is the MEGA Museum, the only museum in Spain dedicated to beer. This pioneering venue has become a major tourist and cultural attraction in Galicia, where tradition, innovation and education come together to showcase the fascinating world of this ancient drink. Through self-guided tours and guided tours, as well as special experience packages, visitors can discover the history of the Rivera family, founders of the company, as well as the origins and evolution of this iconic brand. The tour offers an insight into the raw materials that bring beer to life, allows you to explore its aromas and flavours, and helps you understand the different stages of production: mashing, fermentation, maturation and conditioning. The experience ends in a tasting room where you will learn to pour your own draught beer and enjoy beers paired with Galician gourmet products.

Music, gastronomy, workshops and bespoke programmes for groups and companies round off the activities at this unique museum.

Rúa José María Rivera Corral, 6, A Coruña • 981 931 906 • mundoestrellagalicia.es

ELOGIO A LA TIERRA

In praise of the land

En Galicia no solo se cocina, se siente la gastronomía. Cada bocado es un mapa vivo de texturas, paisajes y herencia que ha convertido a la comunidad en un emblema de calidad y en la cúspide internacional gastronómica. Una cocina que apenas necesita artificios, fiel a la sencillez y al respeto por un producto que se expresa por sí mismo, con aromas y matices únicos.

Parte de ese prestigio nace de su despensa, su verdadero estandarte, donde la pureza de la materia prima no es una elección, sino un principio innegociable. Protagonista absoluta de un relato que equilibra, con precisión de orfebre, la sabiduría de la tradición y el atrevimiento de la vanguardia, para dar como resultado manjares que invitan a descubrir el territorio a través del paladar.

El viaje sensorial arranca de sus rías y del Atlántico, con pescados y mariscos de una frescura eléctrica que definen una propuesta culinaria tan vistosa como sugerente. Tierra adentro, el paisaje se transforma y el sabor gana profundidad; las carnes aportan el vigor y el carácter del territorio, mientras que el verde vibrante de su huerta aromatiza el paisaje en cada plato con la honestidad de lo auténtico.

En Galicia, el “sabor y saber” se transmite entre generaciones gracias al trabajo de agricultores, ganaderos y marineros para custodiar un legado milenario. Es en las plazas de abastos y mercados tradicionales donde la cadena de valor adquiere rostro humano, desde el productor hasta el restaurador, salvaguardando con esmero la excelencia.

GALICIA ES UN UNIVERSO GASTRONÓMICO
DONDE HISTORIA, TRADICIÓN Y PRODUCTO
CONFLUYEN PARA OFRECER AL MUNDO
UNA GASTRONOMÍA QUE NACE, DE POR SÍ,
MARCADA POR LA EXCELENCIA

In Galicia, you don't just cook, you feel the cuisine. Each bite is a living map of textures, landscapes, and heritage that has made the region an emblem of quality and a world leader in gastronomy. A cuisine that requires little embellishment, remaining faithful to simplicity and respect for ingredients that speak for themselves, with unique aromas and nuances.

Part of this prestige comes from its food pantry, its true flagship, where the purity of the raw ingredients is not a choice but a non-negotiable principle. It is the absolute protagonist of a story that balances, with the precision of a goldsmith, the wisdom of tradition and the boldness of the avant-garde, resulting in delicacies that invite you to discover the region through your palate.

The sensory journey begins in its estuaries and the Atlantic, with fish and seafood of an extraordinary freshness that define a dining experience as visually appealing as it is inspiring. Inland, the landscape takes on a different character and the flavours become more intense. The meats capture the energy and personality of the land, while the vibrant green of its garden infuses each dish with the authentic flavours of the countryside.

In Galicia, “flavour and knowledge” are passed down through generations thanks to the work of farmers, ranchers, and fishermen who preserve a thousand-year-old legacy. It is in the food and traditional markets where the value chain becomes human: from the producer to the chef, carefully preserving excellence.

GALICIA IS A GASTRONOMIC UNIVERSE
WHERE HISTORY, TRADITION, AND LOCAL
PRODUCTS COME TOGETHER TO OFFER THE
WORLD A CUISINE THAT IS, BY ITS VERY
NATURE, MARKED BY EXCELLENCE







DOP PIMIENTO DE HERBÓN

El auténtico pimiento de Herbón, cultivado en las fértiles tierras del valle del Ulla, es uno de los grandes símbolos gastronómicos de Galicia. Originario de la parroquia de Herbón, en el municipio de Padrón, destaca por su sabor suave y textura delicada, aunque la tradición popular recuerda que “uns pican e outros non”. Su cultivo artesanal, transmitido de generación en generación, mantiene técnicas tradicionales y un profundo respeto por la tierra. Recolectados a mano en su punto óptimo, estos pequeños pimientos verdes son protagonistas imprescindibles de ferias, romerías y mesas gallegas, convertidos en un producto reconocido por su calidad y fuerte identidad cultural.

The authentic Herbón pepper, grown in the fertile soils of the Ulla Valley, is a symbol of Galician cuisine. Originally from the village of Herbón, in the district of Padrón, it is known for its mild flavour and delicate texture, although popular tradition reminds us that ‘some are hot and some are not’. This artisanal farming method, passed down from generation to generation, preserves traditional techniques and a deep respect for the land. Hand-picked at their peak of ripeness, these small green peppers are a must-have at Galician fairs, festivals and family meals, having become a product renowned for its quality and strong cultural identity.

pementodeherbon.com



PAZO DE ANZUXAO

En la Comarca do Deza, Pazo de Anzuxao se ha consolidado desde 1970 como un referente en la elaboración artesanal de quesos, donde tradición e innovación conviven para preservar sabores auténticos. La empresa, respaldada por dos generaciones de maestros queseros, mantiene el compromiso con la calidad y el respeto a los procesos tradicionales, siempre bajo estrictos controles sanitarios, residiendo su clave en la utilización de leche de vaca recién ordeñada, que garantiza frescura, sabor y excelencia. Además también ofrecen visitas guiadas que permiten descubrir su historia, conocer el proceso de elaboración, degustar sus variedades y disfrutar de los jardines que rodean el pazo.

In the Deza region, Pazo de Anzuxao has established itself since 1970 as a leading name in artisan cheese-making, where tradition and innovation go hand in hand to preserve authentic flavours. This business, backed by two generations of master cheesemakers, remains committed to quality and traditional processes, which are always subject to strict hygiene controls. The key to its success lies in the use of freshly milked cow's milk, which guarantees freshness, flavour and excellence. They also offer guided tours that allow visitors to discover the company's history, learn about the production process, sample their varieties and enjoy the gardens surrounding the manor house.

Madriñán, 1, Lalín · 986 794 135
lacteosanzuxao.com

VERMUT POVARELO



EL AUTÉNTICO VERMUT GALLEGO · THE AUTHENTIC GALICIAN VERMOUTH

Elaborado en la provincia de Ourense, el vermut Povarelo contiene la esencia tradicional y el carácter de Galicia. Su receta original del 1940, pone en valor la historia de la Familia Paniagua, que elabora licores y destilados en O Carballiño (Ourense) desde el año 1878. Su meticuloso proceso de elaboración parte de una cuidada selección de vinos gallegos que pasan 14 semanas en barrica de roble para redondear sus matices, para posteriormente añadir una selección de botánicos y hierbas aromáticas autóctonas, macedadas individualmente para aportar una estructura única, asociándolo, aún más si cabe, al terroir. Así, en la variedad de vermut rojo, se aprecian notas a canela, regaliz y loureiro, mientras que en el vermut blanco lo son de hierbaluisa, genciana, saúco y eucalipto balsámico. Por último, tras ser embotellados, los vermouths reposan 100 días en botella para conseguir la perfecta integración de aromas y sabores, marcando su intensidad en nariz y la complejidad y aromas en boca para crear una experiencia sensorial única que evoca a la tierra.

Produced in the province of Ourense, Povarelo vermouth embodies the traditional essence and character of Galicia. Its original recipe, dating back to 1940, highlights the history of the Paniagua family, who have been producing liqueurs and spirits in O Carballiño (Ourense) since 1878.

Its meticulous production process begins with a careful selection of Galician wines that spend 14 weeks in oak barrels to bring out their nuances, before adding a selection of local botanicals and aromatic herbs, infused individually to create a unique structure, linking it even more closely to its origin. Notes of cinnamon, liquorice and bay leaf can be found in the red vermouth, whilst the white vermouth features notes of lemon verbena, gentian, elderflower and balsamic eucalyptus. Finally, after bottling, the vermouths are left to rest in the bottle for 100 days to ensure the perfect integration of aromas and flavours, enhancing their intensity on the nose and their complexity and aromas on the palate to create a unique sensorial experience that evokes the land.

Tl.: 988 270 444 · Polígono da Uccira, A7. O Carballiño, Ourense · povarelo.com



LIPORCA

Con el espíritu de las noches interminables nace una marca que reivindica el licor como parte de la cultura popular y festiva. Inspirada en las verbenas, casas y tabernas de Galicia, su propuesta recupera las recetas tradicionales a través de una imagen actual. Un licor café que es la envidia de Colombia; una crema dulce y peligrosamente fácil de querer; un licor de hierbas aromáticas, y un aguardiente de orujo que es fuego líquido, forman una gama pensada para compartir y celebrar. Detrás de cada botella hay autenticidad y sabor a casa, convirtiendo cada chupito en historias de la memoria colectiva.

Inspired by endless nights, this brand was created to embrace liqueur as an integral part of people's culture and festive traditions. Inspired by the street parties, homes and taverns of Galicia, the brand recovers traditional recipes adding a contemporary twist. This coffee liqueur is the envy of Colombia; a sweet cream liqueur that is dangerously easy to fall in love with; an aromatic herbal liqueur; and a pomace brandy that is like liquid fire – together they form a selection designed for sharing and celebrating. Behind every bottle lies authenticity and the taste of home, turning every shot into stories from our collective memory.

604 057 407
liporca.com



IGP MIEL DE GALICIA

La Miel de Galicia es mucho más que un alimento: representa la esencia natural y cultural del territorio gallego. Elaborada de forma artesanal desde hace siglos, esta miel destaca por su pureza, frescura y por el vínculo directo con la flora silvestre de la comunidad, asentada sobre suelos ácidos y curtidados bajo el clima atlántico que le aportan unas características únicas, diferenciándose del resto de mieles de la Península Ibérica. Según la zona de producción, pueden encontrarse variedades multiflorales o monoflorales de castaño, eucalipto, silva o brezo. Cada cucharada es un viaje sensorial al paisaje, la tradición y el trabajo silencioso de miles de abejas gallegas.

Galician honey is much more than just a food: it reflects the natural and cultural spirit of Galicia. Handcrafted for centuries, this honey stands out for its purity, freshness and direct link to the local wild flora, which grows on acidic soils and is shaped by the Atlantic climate, giving it unique properties that set it apart from other honeys from the Iberian Peninsula. Depending on the production area, you may find multifloral or monofloral varieties such as chestnut, eucalyptus, blackberry or heather. Every bite is a journey through the landscape, tradition and quiet labour of thousands of Galician bees.

mieldegalia.org

BONILLA A LA VISTA



LA PATATA DE CULTO • THE CULT POTATO

Esta empresa familiar, fundada en 1932, se dedica a la fabricación de churros y patatas fritas bajo un packaging diferenciador en formato bolsa o lata, una hoja de patata de corte fino y un color dorado característico. Satisface los paladares más exigentes a través de una materia prima muy seleccionada, que suma a una elaboración tradicional y natural sin aditivos, con aceite de oliva 100% y sal marina. Pasan exhaustivos controles de calidad en la selección, producción y supervisión antes del envasado para conseguir un producto gourmet único. En 2023, la marca recibió el galardón superior Taste Awards, un reconocimiento otorgado entre más de 10.000 productos, en el que las patatas Bonilla recibían 90.7 puntos sobre 100, siendo el mejor snack de su categoría. Los reconocimientos y su buen hacer le han valido para posicionarse como referencia en el mercado internacional, teniendo presencia en 27 países de los cinco continentes, convirtiéndose en una de las embajadoras de la «marca Galicia».

This family business, founded in 1932, specializes in producing churros and potato chips through its distinctive packaging in bags or tins and its thinly sliced potato chips with a characteristic golden color. It satisfies the most discerning palates by using carefully selected raw materials, which adds to a traditional, natural process without additives, using 100% olive oil and sea salt. They undergo rigorous quality controls in selection, production, and supervision before packaging to create a unique gourmet product. In 2023, the brand received the prestigious Taste Award, a recognition granted to over 10,000 products, with Bonilla chips scoring 90.7 out of 100 points, making them the best snack in their category. The numerous accolades and excellent craftsmanship have positioned Bonilla as a national market leader, with a presence in 27 countries across five continents, turning it into one of the ambassadors of the “Galicia brand.”

Tl.: 981 602 607 • bonillaalavista.com

Vinos gallegos

Galician wines

SELLO DE DISTINCIÓN

SEAL OF DISTINCTION

Galicia cultiva la vid desde la época romana, atesorando una larga tradición en el arte de la enología marcada por la riqueza del terreno, una orografía accidentada y unas condiciones climatológicas atlánticas y suaves, que confieren a sus vinos un carácter inigualable, y que ya forman parte de la identidad gallega.

Entre las cinco D.O. existentes en Galicia, destacan especialmente los vinos de la provincia de Pontevedra con la Denominación de Origen Rías Baixas, consolidada como la más reconocida a nivel mundial y principal exportadora. Esta D.O. se estructura en cinco subzonas: Val do Salnés (cuna del Albariño), Condado do Tea, O Rosal, Soutomaior y Ribeira do Ulla. En todas ellas, el sistema tradicional de emparrado (que protege a la uva de la humedad), el clima atlántico y sus suelos graníticos, definen un ecosistema vitivinícola perfecto, que da como resultado unos vinos de perfil fresco con un retrogusto fino y notablemente prolongado, con una acidez bien integrada e infinidad de matices minerales, que han cautivado a la crítica especializada y a los paladares más exigentes.

Entre las variedades autóctonas el Albariño es la casta reina y emblema; no obstante, convive con otras variedades ancestrales como el Loureiro, Treixadura, Caiño blanco, Torrontés y Godello en las uvas blancas; en tintos, la D.O. maneja ocho variedades: el Brancellao, el Caiño tinto, Espadeiro, Sousón, Loureira, Pedral, Castañal y el Mencía, cepas que en los últimos años han impulsado su producción, y que poco a poco adquieren mayor protagonismo por su singularidad.

Galicia has been growing grapes since Roman times, boasting a long tradition in the art of winemaking. This tradition is marked by the richness of its land, rugged terrain, and mild Atlantic climate, which give its wines a unique character that has become part of the Galician identity.

Among the five PDOs in Galicia, the wines from the province of Pontevedra stand out, particularly the Rías Baixas Designation of Origin, established as the most renowned worldwide and the leading exporter. This PDO is divided into five subzones: Val do Salnés (birthplace of Albariño), Condado do Tea, O Rosal, Soutomaior, and Ribeira do Ulla. In each of them, the traditional pergola system (which protects the grapes from moisture), the Atlantic climate and the granite soils define a perfect wine-growing ecosystem, producing wines with a fresh profile and a fine, remarkably long aftertaste, well-integrated acidity, and countless mineral nuances that have won over the most demanding critics and palates.

Among the native varieties, Albariño is the queen and emblem. However, it coexists with other ancestral varieties such as Loureiro, Treixadura, Caiño Blanco, Torrontés, and Godello among the white grapes; while managing eight varieties of red grapes: Brancellao, Caiño Tinto, Espadeiro, Sousón, Loureira, Pedral, Castañal, and Mencía—varieties that in recent years have boosted its production and are gradually gaining greater prominence due to their uniqueness.







MAR DE FRADES

EXPRESIÓN ATLÁNTICA · ATLANTIC STYLE

En el Salnés, entre las rías de Arousa y Pontevedra, la bodega se define por su vínculo con el Atlántico y su vocación por elaborar vinos de guarda, singulares y con una personalidad que reflejan en cada gota la tierra que los nutre y la esencia del mar que los envuelve. Aquí, nada es del todo previsible, y es precisamente en esa naturaleza cambiante donde el vino encuentra su carácter. Sus 66 hectáreas, mayoritariamente de albariño, plantadas sobre suelos graníticos bajo unas condiciones geoclimáticas privilegiadas, y supervisadas por Paula Fandiño, una de las enólogas más prestigiosas, desde la minuciosa selección del fruto hasta la copa, dan como resultado vinos de alta calidad, elegantes, con una marcada salinidad, frescura y mineralidad en sus diferentes variedades: Mar de Frades Albariño, Mar de Frades Godello, Brut Nature, Finca Monteveiga, Finca Lobeira y su insignia, el Finca Valiñas. Diseño, tradición, modernidad y sostenibilidad en unos vinos que encarnan el carácter atlántico, consolidados como una referencia del sector en España.

In the Salnés region, between the estuaries of Arousa and Pontevedra, the winery is defined by its connection to the Atlantic and its dedication to producing age-worthy, distinctive wines whose personality reflects, in every drop, the land that nourishes them and the essence of the sea that surrounds them. Here, nothing is entirely predictable, and it is precisely in this ever-changing nature that the wine finds its character. Its 66 hectares, predominantly planted with Albariño, are located on granitic soils in an exceptional geoclimatic environment. Under the supervision of Paula Fandiño, one of the most prestigious winemakers, the meticulous process—from the careful selection of the grapes right through to the finished wine—results in high-quality, elegant wines with a distinct salinity, freshness and minerality across its different varieties: Mar de Frades Albariño, Mar de Frades Godello, Brut Nature, Finca Monteveiga, Finca Lobeira and its flagship, Finca Valiñas. Design, tradition, modernity and sustainability in wines that embody the Atlantic character, having established themselves as a benchmark in the sector in Spain.

Finca Valiñas. Arosa, Pontevedra · Tl.: 637 479 469 · mardefrades.es



BODEGAS ALTOS DE TORONA

LA ELEGANCIA DESTILADA EN VINO

ELEGANCE DISTILLED INTO WINE

Casi todos los proyectos que trascienden nacen de un sueño. El de la familia Gómez tomó forma en Tomiño- O Rosal: 94 hectáreas en una sola pieza, orientadas al sur junto al río Miño, en la falda del Monte Galeno y bajo la influencia atlántica, que representan el mayor viñedo de Rías Baixas de una sola pieza.

En este enclave único y singular se cultiva el albariño en su máxima expresión, junto a otras variedades autóctonas gallegas: Caíño Blanco, Godello y Loureira. De ellas nacen vinos de carácter atlántico y marcada tipicidad —frescos, elegantes y con notable expresión frutal— que se traducen en una colección de cuatro monovarietales, dos espumosos de albariño y su vino emblema: Altos de Torona Rosal.

Más allá de la producción, la bodega Altos de Torona ha consolidado una propuesta enoturística diferencial en Galicia. Sus visitas permiten adentrarse y conocer de primera mano la historia de esta bodega familiar, recorrer el viñedo, comprender el proceso de elaboración de sus vinos, y descubrir la D.O. Rías Baixas desde dentro, en una experiencia muy singular que conecta paisaje, tradición y cultura vitivinícola.

Almost all projects that make a difference begin with a dream. The Gómez family's dream took shape in Tomiño-O Rosal: 94 hectares in a single block, south-facing alongside the River Miño, on the slopes of Mount Galeno and under the influence of the Atlantic climate, making it the largest single-block vineyard in the Rías Baixas.

In this unique and singular setting, Albariño is cultivated to its fullest potential, alongside other native Galician varieties: Caíño Blanco, Godello and Loureira. These grapes give rise to wines with an Atlantic character and distinct regional identity —fresh, elegant and with remarkable fruit expression—which result in a collection of four single-varietal wines, two Albariño sparkling wines and its signature wine: Altos de Torona Rosal.

Beyond its production, the Altos de Torona winery has established a unique wine tourism experience in Galicia. Its tours allow visitors to know and experience first-hand the history of this family-run winery, explore the vineyard, understand the winemaking process, and discover the Rías Baixas D.O. from the inside, in a truly unique experience that brings together landscape, tradition and wine culture.

Ctra. Tui – A Guarda Km 55.5 · O Rosal · Tl. 986 609 810 · altosdetorona.com



FILLABOA

JOYA ENOLÓGICA Y ENOTURÍSTICA

AN OENOLOGICAL AND WINE TOURISM GEM

La bodega representa la magia de Galicia, el hechizo de sus paisajes y la seducción de unos viñedos únicos en Rías Baixas, siendo un remanso de paz y belleza natural, ofreciendo una experiencia enológica y enoturística inigualable, tal y como certifica su premio al Mejor Rincón o Paisaje Enoturístico en los premios Rutas del Vino de España de la asociación ACEVIN. Su pazo señorial y la capilla son vestigios de una bodega nacida en el siglo XIX, la única de Galicia incluida en la asociación Grandes Pagos de España, que promueve y reconoce los vinos españoles de la más alta calidad. La riqueza del suelo, la cercanía al mar y las bondades del clima atlántico, con abundante lluvia y suaves temperaturas, la convierten en un enclave privilegiado para la alquimia de sus 74 hectáreas, con 12 pagos diferentes de uva albariño, plantadas junto a los ríos Tea y Miño, donde tradición y presente se unen en sus vinos Fillaboa, Fillaboa Selección Finca Monte Alto y La Fillaboa 1898. Este último ha obtenido 100 puntos en la guía Peñín, siendo uno de los tres mejores blancos del país.

The winery embodies the magic of Galicia, the enchantment of its landscapes, and the allure of unique vineyards in Rías Baixas, creating a haven of peace and natural beauty. It offers an unparalleled oenological and wine tourism experience, as certified by its award for Best Corner or Wine Tourism Landscape in the Wine Tourism Awards Wine Routes of Spain by the association ACEVIN. Its stately manor house and chapel are remnants of a winery founded in the 19th century, the only one in Galicia included in the association Grandes Pagos de España, which promotes and recognizes the highest-quality Spanish wines. The rich soil, proximity to the sea, and the blessings of the Atlantic climate, with abundant rain and mild temperatures, make it a privileged location for the alchemy of its 74 hectares, divided into 12 different Albariño vineyards, planted beside the Tea and Miño rivers. Tradition and modernity unite in their wines: Fillaboa, Fillaboa Selección Finca Monte Alto, and La Fillaboa 1898. The latter has earned 100 points in the Peñín Guide, ranking as one of the top three white wines in the country.

A Quinta de Fillaboa, Pontevedra · Tl. 986 658 132 · bodegasfillaboa.com



MARTÍN CÓDAX

IDENTIDAD ATLÁNTICA • ATLANTIC IDENTITY

Único y con identidad, así es el albariño Martín Códax, un vino que guarda la esencia del Atlántico, las tradiciones y las costumbres de donde nace. Creado en 1986, la bodega es un fiel reflejo del Val do Salnés, donde el Atlántico imprime carácter y frescura a sus uvas. La elaboración de su vino sigue un proceso riguroso y meticuloso que empieza en la viña, seleccionando las uvas manualmente gracias al trabajo y dedicación de familias viticultoras que comparten el amor por la vid, escogiendo únicamente aquellas que representan el equilibrio perfecto entre acidez y aroma, que reflejan el microclima y las particularidades del suelo de la región, factores clave en la pureza varietal de su vino. Este compromiso se traduce en un vino que es pura tradición, elaborado respetando las prácticas y costumbres propias de la zona, para conseguir que cada botella sea un reflejo de su esencia. Con el compromiso de transformar el Val do Salnés en un referente del enoturismo, la bodega ofrece al público una variada programación de actividades diseñadas para conectar al visitante con el entorno, convirtiéndolo en protagonista y mostrándole la riqueza de las tradiciones de la región y las costumbres locales.

Unique and full of identity, Martín Códax is an Albariño wine that embodies the essence of the Atlantic, the traditions and customs of its origin. Founded in 1986, the winery is a faithful reflection of Val do Salnés, where the Atlantic imprints character and freshness onto its grapes. The wine-making process is rigorous and meticulous, beginning in the vineyard, where grapes are hand-selected through the hard work and dedication of wine-growing families who share a love for the vine, selecting only those grapes that achieve the perfect balance of acidity and aroma, reflecting the microclimate and soil particularities of the region—significant factors in the varietal purity of the wine. This commitment translates into a wine of pure tradition, made in a way that respects the area's local practices and customs, ensuring that each bottle reflects its essence. Committed to transforming Val do Salnés into a renowned wine tourism destination, the winery offers visitors a diverse program of activities designed to connect them with the environment, make them protagonists, and showcase the richness of the traditions and local customs.

Burgáns 91- Vilariño, Cambados • Tl. 986 526 040 • martincodax.com



EIDOSELA

ELEGANCIA CON CARÁCTER • ELEGANCE WITH CHARACTER

La bodega, nacida en 2003, se caracteriza por recoger la más arraigada tradición vinícola en sus sesenta hectáreas distribuidas en el cauce del río Miño, que dan como resultado vinos únicos que evocan la salinidad del océano Atlántico, con una intensidad aromática alta, sutil, frutal y floral, de unas uvas que trasladan los sabores del terroir propio del Condado do Tea, con unas particularidades propias que generan vinos frescos y con una acidez no muy marcada. Dos décadas de dedicación donde la pasión y la experiencia dan como resultado vinos únicos y memorables, que buscan constantemente la excelencia, para ofrecer un viaje sensorial por la esencia de los mejores vinos de las Rías Baixas. Su apuesta se basa en la vendimia manual y una meticulosa selección de uvas, cuidando cada detalle de la elaboración y combinando tradición y modernidad en cada botella de Eidosela Herencia, 100% albariño barrica; Ardora Maris; el vino joven Eidosela Albariño; Eidosela Selección, 100% albariño sobre lías; y como primera bodega de la D.O Rías Baixas en elaborar espumosos en 2012, sus reconocidos Brut, Brut Nature y Rosé.

The winery, founded in 2003, is known for preserving its deep-rooted winemaking tradition across its sixty hectares, spread along the banks of the Miño River. This results in unique wines that evoke the salinity of the Atlantic Ocean, with a high, subtle, fruity and floral aromatic intensity, from grapes that convey the flavours of the Condado do Tea region, with its own particular characteristics that produce fresh wines with a mild acidity. Two decades of dedication, where passion and experience result in unique and remarkable wines, in a continuous search for excellence, to offer a sensory journey through the essence of the best wines of the Rías Baixas. Their commitment is based on manual harvesting and meticulous selection of grapes, taking care of every detail of the production process and combining tradition and modernity in every bottle of Eidosela Herencia, 100% barrel-aged Albariño; Ardora Maris; the young wine Eidosela Albariño; Eidosela Selección, 100% Albariño on lees; and, as the first winery in the Rías Baixas DO to produce sparkling wines in 2012, its renowned Brut, Brut Nature and Rosé.

Eidos de Abaixo s/n – Sela. Arbo • Tl. 986 665 550 • bodegascidosela.com



GRANBAZÁN

VIÑEDOS DE REFERENCIA MUNDIAL • WORLD-RENOWNED VINEYARDS

En el Valle del Salnés y muy cerca del Atlántico, Bodegas Granbazán se consolida como uno de los grandes destinos enoturísticos del mundo, tras figurar, por segundo año, en los premios World's Best Vineyards, entre las 100 mejores del mundo para visitar, siendo la única de Galicia, y que pone en valor no solo la calidad de sus vinos, sino también, la experiencia integral que ofrece a quienes se acercan a descubrir su entorno, su arquitectura y su cultura vitivinícola. Pionera en la elaboración de Albariño desde 1981, este logro refleja su filosofía basada en la unión de territorio, hospitalidad y excelencia enológica, con una apuesta constante por la innovación, investigación y el mimo al viñedo. Al frente del proyecto enológico se sitúa Diego Ríos, reconocido internacionalmente como Mejor Enólogo Joven del Año por el crítico Tim Atkin, una distinción que avala su precisión técnica y su profundo respeto por la uva Albariño. Tradición, talento y paisaje se dan la mano en Granbazán para reflejar en cada copa una historia que sigue escribiéndose con autenticidad a través de vinos atlánticos, elegantes y sinceros.

In the Salnés Valley, very close to the Atlantic, Bodegas Granbazán has established itself as one of the world's great wine tourism destinations, after appearing for the second year in a row in the World's Best Vineyards awards, ranking among the 100 best in the world to visit, and being the only one in Galicia. This highlights not only the quality of its wines, but also the overall experience it offers to those who come to discover its surroundings, architecture and wine culture. A pioneer in the production of Albariño since 1981, this achievement reflects its philosophy based on the unity of territory, hospitality and oenological excellence, with a constant commitment to innovation, research and care for the vineyard. At the helm of the winemaking project is Diego Ríos, internationally recognised as Best Young Winemaker of the Year by critic Tim Atkin, a distinction that endorses his technical precision and deep respect for the Albariño grape. Tradition, talent and landscape come together in Granbazán, reflecting in each glass a story that continues to be written with authenticity through elegant and sincere Atlantic wines.

Lugar de Tremoedo, 46, Vilanova de Arousa • Tl. 986 555 562 • bodegasgranbazan.com

LA MOLINERA

ENTRE EL PAISAJE Y LOS SABORES CON ALMA
BETWEEN THE LANDSCAPE AND FLAVOURS WITH SOUL

La belleza costera del río Miñor y el ambiente acogedor de este templo gastronómico atraen por igual a una gran cantidad de autóctonos y turistas que vienen deseosos de probar la mejor gastronomía gallega. Su ubicación, a pocos metros del puente A Ramallosa -que separa Baiona y Nigrán- y del espectacular entorno natural del estuario de A Foz, hace que quieras sentarte en su terraza a comer al aire libre y que la experiencia se torne completa disfrutando de un entorno natural único. Además, el espacio está ubicado en un antiguo molino del siglo pasado con una decoración cálida que le da encanto por doquier.

Destacan los sabores frescos y ligeros para los entrantes en forma de tostas de pulpo o las zamburiñas a la plancha, y como principales, las carnes, pescados frescos o las verduras a la parrilla, cocinados en un horno Jospier que le da el auténtico sabor de las brasas, con una cocina abierta que se puede ver desde la terraza. Y es que aquí no hay miedo a enseñar cuando lo que hay es puro sabor, materia prima de primera calidad y técnica, fusionadas en uno para ser llevadas al plato con esmero, y donde no podía faltar, para acompañar, una selección con los mejores vinos nacionales e internacionales de su amplia bodega.

Ahora, su versión más informal también puede disfrutarse en Bouzas (Vigo), una vinoteca homónima de tapas y vinos en un ambiente más relajado y distendido.

The coastal beauty of the Miñor River and the welcoming atmosphere of this gastronomic haven equally attract a large number of locals and tourists who come eager to taste the best Galician cuisine. Its location, just a few meters from the A Ramallosa bridge - which separates Baiona and Nigrán - and the spectacular natural surroundings of the A Foz estuary, makes you want to sit on its terrace and eat outdoors, turning the experience into a complete one while enjoying a unique natural environment. Furthermore, the space is housed in a century-old mill with warm decor that adds charm everywhere.

Fresh and light flavors stand out for appetizers in the form of octopus toasts or grilled scallops, and meats, fish, or grilled vegetables cooked in a Jospier oven that imparts the authentic flavor of charcoal, with an open kitchen that can be seen from the terrace. Here, there is no fear of showing what is on display when it is pure flavor, top-quality ingredients, and technique, all merged into one and carefully plated, and, of course, to accompany the food, a selection of the finest Spanish and international wines from its extensive cellar.

Now, its more casual version can also be enjoyed at Bouzas (Vigo), a wine bar of the same name serving tapas and wines in a more relaxed and laid-back atmosphere.

Avenida Portugal 24, Nigrán · Tl. 986 353 813 · restaurantclamolinera.es ·    



ROCAMAR



ODA AL PRODUCTO • ODE TO THE PRODUCT

Homólogo de excelencia y calidad. Por Rocamar ha pasado más de medio siglo y sus circunstancias. También todo tipo de celebridades. Buen producto, exquisitas elaboraciones y unas preciosas vistas a la ría de Vigo y a las Islas Cíes convierten a este restaurante en un espacio ideal que invita a disfrutar. Una cocina respetuosa con el producto que está claramente ligada a las raíces culinarias gallegas. Los pescados frescos y mariscos de la ría abundan en su carta, sin pasar por alto sus arroces y carnes de calidad, regados con una selección especial de vinos. Cuenta con estancias amplias e iluminadas por grandes ventanales con vistas inmejorables que, junto a la hospitalidad que brinda su equipo de sala, lo convierten en un enclave ideal, donde te sentirás mimado y atendido desde el primer momento.

Ode to excellence and quality. Almost half a century and all its circumstances have passed through Rocamar, as well as all kinds of celebrities. Good products, exquisite food preparations, and beautiful views of the Ría de Vigo and the Cíes islands make this restaurant an ideal place to enjoy. A cuisine that respects the product and that is clearly linked to the Galician culinary roots. Fresh fish and seafood from the estuary stand out on its menu, without forgetting its rice dishes and quality meats, accompanied by a special selection of wines. Rocamar has spacious rooms lighted by large windows with extraordinary views. Together with the hospitality provided by its dining room team, it makes the restaurant the perfect location where you will feel pampered and cared for from the very first moment.

LA MAR SALADA



EL MAR EN LA MESA • THE SEA ON THE TABLE

Un soberbio homenaje a la pesca y el producto del océano Atlántico, acompañado por una profunda mirada a lo que el mercado ofrece a diario. A su cocina llegan pescados salvajes de la lonja como la lubina, el coruxo o el sargo, elaborados con recetas de siempre, pero depuradas por el tamiz que su carismático anfitrión (Pol Varela) le marca a su cocina, dotándoles de ese punto contemporáneo. La apuesta por la materia prima es excelsa, así como sus impecables pescados salvajes al horno emplatados y desespinados en mesa, su estupenda bodega y ese servicio de sala de los que ya no quedan. Un local elegante e industrial en el casco antiguo de Vigo, obra de los diseñadores Carla Varela y Enrique Ojea, que hace de hilo conductor a lo realmente importante aquí: la cocina y la materia prima.

It is a wonderful tribute to fishing and the produce of the Atlantic Sea, accompanied by an in-depth look at what the market has to offer daily. Wild fish from the fish market, such as sea bass, brill, or seabream, are brought to this kitchen. They are prepared with traditional recipes, but their charismatic host (Pol Varela) gives them a contemporary touch. The commitment to the raw material is excellent, as well as the impeccably baked and served wild fish, the fantastic wine cellar, and the kind of waiter service that no one can find anymore. It is an elegant and industrial place in the old town of Vigo, designed by Carla Varela and Enrique Ojea. This place acts as a thread that runs through what is really important here: the cuisine and the raw materials.

Rúa García Olloqui 7, Vigo • Tl. 986 519 077 - Pl. José Mogines 4, Panxón • ☂ ☒

PORTO DOS BARCOS

EL LENGUAJE DEL PRODUCTO · THE PRODUCT'S LANGUAGE

El encanto de comer junto al mar abierto, con el infinito del Atlántico como telón de fondo, el sonido relajante de las olas, el olor a salitre en el ambiente y al lado de un puerto con historia, donde antiguamente desembarcaron las gamelas de los pescadores, eso es, en resumen, la experiencia en el restaurante Porto dos Barcos.

En esta casa, con vistas al espectáculo natural del océano, se ensalza la cocina gallega más tradicional, marina y marinera, con los mejores pescados y mariscos traídos diariamente de las lonjas de Baiona, A Guarda o Vigo, o incluso de su propia embarcación que sale al mar diariamente.

Dispuesto en tres espacios: un salón clásico interior y dos terrazas (una semicubierta y otra abierta), aquí se viene a disfrutar, en todos los aspectos, de la cocina tradicional marinera gallega, del servicio, la compañía y el buen hacer gastronómico.

Platos elaborados con mucho mimo, con imprescindibles como la empanada de mejillones y chorizo o la palometa roja al horno, entre muchos otros, siempre acompañados de una buena copa de su amplia bodega con más de 60 referencias para todos los gustos.

Y es que disfrutar del buen yantar no es solo devorar, también es saber deleitarse en un lugar sencillo, con preciosas puestas de sol y un trato cercano y amable a la vez que profesional.

The charm of dining by the open sea, with the infinite Atlantic Ocean as a backdrop, accompanied by the relaxing sound of the waves, the scent of sea salt in the air, and next to a historic port where fishermen's boats once landed - that, in summary, is the experience at the Porto dos Barcos restaurant.

This establishment, overlooking the natural spectacle of the ocean, extols the most traditional, marine and maritime Galician cuisine, with the best fish and seafood brought daily from the fish markets of Baiona, A Guarda, or Vigo, and even from their own boat that sets sail daily.

Arranged in three spaces: a classic indoor dining area and two terraces (one partially covered and one open-air), here, one comes to enjoy, in every aspect, traditional Galician maritime cuisine, service, company, and culinary craftsmanship.

Dishes are prepared with great care, featuring must-try options like mussel and chorizo empanada or baked red bream, among many others, always accompanied by a fine glass from their extensive wine cellar with over 60 references to suit every taste.

Enjoying a good meal is not just about eating; it is also about savoring it in a simple place, with beautiful sunsets, and friendly yet professional service.



CASA RITA



ÍMPETU MARINO SEA IMPETUS

Galicia tiene ansia de playa, hambre de arena, de gastronomía a ras del mar. Y es que hay sitios que deben ser tal y como son. Casa Rita es como debe, es producto y recuerdo. Es producto porque llevan a su cocina lo que ven desde un ingenioso desparpajo libre de ataduras. Es recuerdo de los sabores de siempre, sin otra fórmula que dominar los tiempos de cocción y los métodos esenciales que mejor se ajustan a las materias primas que traen diariamente las lonjas, desde A Guarda hasta Ribeira. De aquí salen platos como las zamburiñas o el adictivo ceviche de mero. Pero el verdadero espectáculo es deleitarse con sus pescados especiales, piezas únicas por su gran tamaño como cigalas, langostas, palometas rojas o meros de más de 25 kilos. En su bodega encontrarás calidad, las mejores añadas de cada caldo, independientemente del nombre del vino.

Galicia has a thirst for beaches, a hunger for dunes, and a need for cuisine attached to the sea. Some places should stay just as they are. Casa Rita is just this: food and memories. It is food because they bring to their kitchen what they see free of constraints. It is memories of everlasting flavors, no other formula than knowing your cooking times and fundamental methods that adjust to the characteristics of the ingredients brought in daily from the fish markets between A Guarda and Ribeira. This is where dishes such as scallops or the addictive grouper ceviche come from. But the real deal is enjoying their uniquely special fish, enormous in size, such as Norway lobsters, lobsters, red bream, or the 25-kilogram groupers. You will also find quality in the cellar, the very best vintages of each wine, regardless of the name on the label.

VILAROSA



ESENCIA GALLEGA THE ESSENCE OF GALICIA

En un balcón natural abierto a la ría de Vigo, se alza como uno de esos refugios gastronómicos capaces de convertir una comida en una experiencia memorable.

Esta casa de piedra presenta una propuesta culinaria que combina el buen sabor de la tradición gallega con delicados matices creativos, pero siempre desde el respeto absoluto al producto y su esencia. Mariscos y pescados frescos de la costa atlántica, junto a selectas carnes, protagonizan una carta que apuesta por sabores auténticos y elaboraciones precisas, donde cada detalle busca realzar la calidad del ingrediente sin artificios innecesarios. El espacio, distribuido en tres acogedores salones de estética rústica, y una agradable terraza ajardinada con vistas privilegiadas, sumado a un servicio cercano y profesional, completan una atmósfera cálida, elegante y profundamente ligada al territorio donde cada visita es una celebración a los placeres de la buena mesa.

Set on a natural balcony overlooking the Vigo estuary, stands out as one of those culinary havens where every meal becomes a memorable experience. This stone house offers a dining experience that combines the rich flavours and aromas of Galician tradition with subtle creative touches, all while maintaining absolute respect for the ingredients and their essence.

Fresh seafood and fish from the Atlantic coast, alongside select meats, take centre stage on a menu that focuses on authentic flavours and delicate preparation, where every detail is designed to highlight the quality of the ingredient without unnecessary frills. The venue features three cosy dining rooms with a rustic and a pleasant garden terrace with stunning views, combined with friendly, professional service, it creates a warm elegant atmosphere deeply rooted in the local area, where every visit is a celebration of the pleasures of fine dining.

MATICES

SABORES CON FUNDAMENTO FLAVORS WITH SUBSTANCE

La chef Carla Álvarez presenta un restaurante en pleno puerto deportivo de la ciudad olívica, de aire Atlántico, que ha sido creado para disfrutar con los cinco sentidos, dando servicio a los paladares más exquisitos, desde la puerta a la mesa, desde el servicio al plato.

La reconocida chef está al mando de una cocina de sensaciones y emociones, siendo responsable de una carta que evoca recuerdos, lo más tradicional de nuestras abuelas y de Galicia, pero regada con nuevos conceptos contemporáneos e internacionales de la cocina peruana, japonesa o libanesa, entre otras.

Una combinación de ingredientes de gran calidad, de la granja, de la tierra o del mar, con los que consigue que cada bocado sea una explosión de sabores, texturas y aromas, cuidadosamente equilibrados en un claro ejemplo del saber hacer, y para el deleite del paladar.

A destacar, entre muchas, especialidades como el mejillón (elaborado con 42 ingredientes), las navajas de la Ría de Aldán, almejas de Moaña o el porco celta de Ulloa.

Y como no podía ser menos, otro punto reseñable es su bodega, a la altura de su técnica en los fogones: una amplia y alabada selección de vinos de autor, que maridan a la perfección con cada uno de sus platos.

Déjate aconsejar, saborea una cocina de “Matices”.

Ghef Carla Álvarez presents a restaurant in the heart of the marina of Vigo with an Atlantic breeze, created to be enjoyed with all five senses, catering to the most discerning palates, from the entrance to the table, from the service to the plate.

The renowned chef leads a kitchen of sensations and emotions, responsible for a menu that evokes memories, the most traditional dishes from our grandmothers and from Galicia, but blended with new contemporary and international concepts from Peruvian, Japanese, or Lebanese cuisine, among others.

A combination of high-quality ingredients from the farm, land, or sea, with which she manages to make every bite an explosion of flavors, textures, and carefully balanced aromas, providing a clear example of culinary expertise and a delight for the palate.

Notable among many specialties are dishes such as the mussel (made with 42 ingredients), sword razor from the Ría de Aldán, clams from Moaña, or the Celtic pig from Ulloa.

And, as it could not be otherwise, another noteworthy aspect is its wine cellar, which matches its culinary skills: an extensive and acclaimed selection of signature wines that pair perfectly with each of its dishes.

Let yourself be advised and savor the cuisine of Matices.



GUMER



COCINA GALLEGA DE ESPÍRITU VIAJERO GALICIAN CUISINE WITH A TRAVEL-INSPIRED SPIRIT

El viaje de Gumer empezó en la pandemia, sin prisas, cuidando con mimo todos los detalles hasta hacerse un lugar imprescindible en la capital de las Rías Baixas. Su éxito viene precedido por el fabuloso trabajo conjunto del chef Andrés Virgós en los fogones y el ejemplar servicio de sala capitaneado por Javier Coya, quien cuida la selección de vinos. En la mesa podrás disfrutar de un homenaje al mejor producto gallego, versionado con elaboraciones fundamentadas de la cocina internacional. Pregunta por sus platos fuera de carta y su menú degustación, donde podrás descubrir el ingenio del chef con originales elaboraciones de productos que encuentra a diario en el mercado. De mención es también su excelente apuesta por la bodega, con denominaciones de origen que viajan desde Murcia hasta Marruecos o Italia, sin olvidar a los proveedores locales. Lo mejor es dejarse aconsejar, para poder disfrutar de una experiencia gastronómica única e irrepetible.

Gumer's journey began during the pandemic, without rush, carefully attending to every detail until becoming an essential spot in the heart of the Rías Baixas. Its success is thanks to the remarkable teamwork between chef Andrés Virgós in the kitchen and Javier Coya's exemplary management in the dining room, where he meticulously curates the wine selection. At the table, you can enjoy a tribute to the best Galician and locally sourced products, reimagined with international cuisine, always slow-cooked to perfection. Be sure to ask about their off-menu dishes and their tasting menu, where you can discover the chef's creativity through original dishes made with ingredients he finds at the market every day.. Their excellent wine list is also noteworthy, featuring denominations of origin ranging from Murcia to Morocco and Italy, without overlooking local suppliers. The best approach is to seek recommendations for a unique and unforgettable gastronomic experience.

Rúa Xeneral Martitegui, 4. Pontevedra · Tl. 886 214 650 · gumer.es ·  

ENXEBRE



COCINA CON-TRADI(C)CIÓN · CUISINE WITH TRADITION

Toma buena nota porque estamos ante un paraíso terrenal para los amantes de lo auténtico y de la buena mesa. Su carta se caracteriza por el uso del producto de kilómetro 0, de calidad y de temporada como base culinaria de la interesante y original propuesta que nos ofrecen Marcos Rodríguez y Patricia Uceda, únicos responsables de una cocina moderna que casa con la tradición, siempre sostenible con el medio ambiente. Estos son los pilares de un espacio que no esconde nada, sincero, en el que necesitarás los cinco sentidos para vivir una verdadera experiencia Enxebre, tal y como muestra la recomendación de la prestigiosa guía Michelin. Además, el local presenta un reservado para ocho personas donde catar un menú degustación con las elaboraciones más reseñables y destacadas.

Take note because we are in a paradise on earth for lovers of authenticity and fine dining. The menu focuses on the use of high-quality, local, and seasonal ingredients as the culinary foundation of the intriguing and original offerings by Marcos Rodríguez and Patricia Uceda, the sole masterminds behind a modern cuisine that harmonizes with tradition, always sustainable and environmentally friendly. These are the pillars of a sincere space where you will need all five senses to experience a true Enxebre journey, recommended by the prestigious Michelin Guide. Additionally, the restaurant has a private room for eight people to enjoy a tasting menu featuring the most remarkable and stand-out creations.

GARCÍA ROBATA

TERRA, MAR E LUME
LAND, SEA, AND FIRE

Desde su apertura en 1981, conocido originalmente como “García”, ha ido creciendo y evolucionando hasta transformarse en el local actual: un espacio de decoración sobria y ambiente relajado, donde se fusionan sabores mediterráneos y gallegos bajo la magia del fuego.

El término “Robata” alude a una antigua tradición en la que los pescadores se reunían alrededor de barbacoas para cocinar el pescado y el marisco recién capturado. En esta casa, ese espíritu humilde y auténtico cobra vida, ofreciendo una experiencia que va más allá del simple sabor: cada bocado te transporta a un universo de sensaciones donde se fusionan la calidez del fuego, la riqueza de la tierra y la frescura del mar.

Una propuesta culinaria basada en el respeto por el producto de calidad y fresco de la tierra y las rías, empleando técnicas ancestrales de maduración en seco y cocinado al carbón para realzar su esencia natural.

Las cartas abarcan desde la zona chacinería, con antiguas tradiciones de conservas, salazones y ahumados; pasando por menús ejecutivos al mediodía con elaboraciones que varían según la estacionalidad, hasta la zona asador con productos del mar, carnes y chuletones a la brasa. También está la carta de la zona Omakase, bajo reserva, donde lo dejas en manos del chef para una experiencia única.

El local cuenta con comedores privados donde la música envuelve el ambiente, invitando a prolongar la velada con un cóctel, un combinado o disfrutando de un champán o buen vino.

Since its opening in 1981, originally “García,” this establishment has grown and evolved into its current form: a space with understated décor and a relaxed atmosphere where Mediterranean and Galicians flavors merge under the magic of fire.

The term “Robata” alludes to an ancient tradition in which fishermen gathered around barbecues to cook freshly caught fish and seafood. In this establishment, that humble and authentic spirit comes to life, offering an experience that goes beyond mere flavor: every bite transports you to a universe of sensations where the warmth of the fire, the richness of the land, and the freshness of the sea blend together.

This culinary approach is founded on a respect for high-quality, fresh products from the land and local estuaries, employing age-old techniques of dry aging and charcoal grilling to enhance the natural essence of each ingredient.

The menus range from the charcuterie section, featuring age-old traditions of preserves, salted products, and smoked items; to executive lunch menus with dishes that vary according to the season, and even to the grill section offering seafood, meats, and grilled steaks. There is also the Omakase menu, available by reservation, where you leave everything in the chef’s hands for a unique experience.

The venue features private dining rooms where music fills the atmosphere, inviting guests to extend the evening with a cocktail, a mixed drink, or by enjoying champagne or fine wine



NERO



COCINA TRANSALPINA • TRANSALPINE CUISINE

Ubicado en la idílica plaza de Compostela y en el antiguo barrio marítimo de Bouzas, Nero es un edén consagrado a la Italia más casual con una combinación de mesas agradablemente dispuestas, acogedor, luminoso, colorido y espectacular rincón dedicado a la inagotable gastronomía de Italia. A través de antipasti, ensaladas, burratas, pizzas, pastas, risottos, carnes y arroces, Nero nos da a conocer la cocina propia de la península con forma de bota. El secreto es, sencillamente, su genuina cocina: platos sin presunciones que emanan autenticidad italiana, sencillez, cariño y succulencia. En Nero los ágapes terminan con unos buenos postres y una bodega con la mejor selección de caldos nacionales e italianos.

Located in the idyllic Plaza de Compostela and the old seafaring district of Bouzas, Nero is a central and great place dedicated to the most casual Italy with a combination of perfectly arranged tables and a cozy, bright, colorful, and spectacular corner focused on the exquisite Italian gastronomy. With options such as antipasti, salads, burrata, pizzas, pasta, risottos, meats, and rice dishes, Nero introduces us to the cuisine of the boot-shaped peninsula. The secret is exclusively its genuine cuisine: unassuming dishes that exude Italian authenticity, simplicity, affection, and succulence. At Nero, agapes end with good desserts and a wine cellar with a wide selection of national and Italian wines.

LA CENTRAL GASTRO



VIAJE CULINARIO · CULINARY JOURNEY

Próximo destino: el paraíso. Un viaje culinario con el que vivir decenas de experiencias llegadas desde diferentes puntos de Europa, América Latina o el sureste asiático. Todo ello sin olvidarse de la esencia de la propia tierra. Ubicado en pleno corazón del Casco Vello, este amplio espacio de aire industrial combina barras para tomarse un trago después del trabajo que invitan al tapeo informal con amigos, un espacio divertido donde preside una cocina abierta e integrada en la sala y, por último, un comedor formal, pero de tintes 'boho'. Un lugar para ver y dejarse ver (y disfrutar en el proceso). Su bodega es amplia y cuenta con una cuidada selección de vinos de las D.O. más importantes. Pregunta por sus comedores privados para celebraciones, presentaciones, reuniones o eventos.

Next destination: paradise. It is a culinary journey with dozens of experiences from different parts of Europe, Latin America, and Southeast Asia. All of this without forgetting the essence of the land itself. The restaurant La Central is located in the heart of the Old Town. The large space has an industrial aspect that combines bars for having a drink after work that invite you to have some food with friends, an enjoyable space with an open kitchen integrated into the room, and, finally, a formal dining room, but with a boho style. It is a place to see and be seen (and enjoy in the process). Its large wine cellar has a careful selection of wines from the most important designations of origin. Ask about the private dining rooms for celebrations, presentations, meetings, or events.

EL TEMPORAL



REVOLUCIÓN MEDITERRÁNEA • MEDITERRANEAN REVOLUTION

Aquí la sencillez bien interpretada es el medio para alcanzar una propuesta gastronómica de gran calidad que emplea como base los sabores de la vanguardia mediterránea. Un local muy céntrico que enamora desde el primer instante con una decoración ecléctica que hace hincapié en la comodidad a través de materiales naturales. Miguel Gómez (su chef) se formó en Barcelona en Escola d'Hosteleria Hofmann y en la escuela de pastelería Espai Sucre. Presenta una cocina basada en elaboraciones con un 'twist', confeccionadas con materia prima de gran calidad y de temporada, que acaricia todo tipo de paladares. También encontrarás una oferta variada de platos, así como su menú degustación. Completan su oferta con unos sabrosos postres caseros de elaboración propia. No cabe olvidar que cuidan muy bien la bodega.

Here, simplicity well interpreted is the means to achieve a high-quality gastronomic proposal based on the flavors of the Mediterranean avant-garde. A centrally located establishment that captivates from the very first moment with an eclectic decoration that emphasises comfort through natural materials. Miguel Gómez, the chef, studied in Barcelona at the Escuela de Hostelería Hofmann (Hofmann Culinary School) and at the pastry school Espai Sucre. His cuisine is based on dishes with a twist, made with top-quality and seasonal ingredients, in order to please all palates. You will also find a varied range of dishes, as well as their tasting menu. They complete their incredible offer with delicious and unique homemade desserts. It should not be forgotten that they take great care of their wine cellar.

DETAPAENCEPA



CULINARIA BIEN ENTENDIDA • CULINARY TRADITION

La sencillez bien entendida puede ser la vía directa para dar con una propuesta gastronómica de alta calidad que emplea como base los sabores de la memoria y la tradición. Las estaciones marcan el compás en estas cocinas, asegurando que la despensa se surta de los productos gallegos más brillantes del momento, sin renunciar a maravillas del resto del país. Su entorno forma el caparazón de la experiencia culinaria. Detapaencepa se divide en dos zonas: una planta inferior, con una barra y algunas mesas altas y bajas, concebida para el ‘tapeo’ y los vinos por copa, y una planta superior, pensada para un ambiente más formal. Técnica perfecta, materia prima excelente, gusto pulido y sabores redondos. La oferta se completa con la bodega y una cuidada selección de vinos que Oscar Cidanes, artífice y afamado sumiller, ha seleccionado con mimo.

Simplicity can be the direct way to find a high-quality gastronomic proposal that uses as a base the flavors of memory and tradition. The different seasons of the year mark these type of cooking, ensuring that the most brilliant Galician products of the moment are available, without renouncing to great products from the rest of the country. Detapaencepa is divided into two different areas: the first area is a lower floor with a bar and some high and low tables designed for eating some ‘tapas’ and drinking some wine, and the second area is an upper floor designed for a more formal atmosphere. Perfect technique, excellent raw material, and refined taste. The culinary experience is completed with the wine cellar and a careful selection of wines made by the famous sommelier Oscar Cidanes.



AMALGAMA CULINARIA • CULINARY FUSION

Confluencia entre la cultura local y la nipona, orientada desde el esplendor, con tendencia transformadora. El reconocido chef Nico Pio es experto en romper las dinámicas más allá de la rigurosa tradición. Compensa, con maestría, los platos más tradicionales de la gastronomía nipona con el producto atlántico de lonja. Su máxima es seguir progresando sin mustiarse, bordar la técnica y cuidar el producto al extremo. Su cocina se distancia del patrón establecido para fundir ingredientes de aquí y de allá que forman platos de sabores definidos y precisos. Su principal estrella es la barra de sushi, donde el producto y las manos más hábiles son las protagonistas del espectáculo culinario. La experiencia finaliza con una pequeña selección de vinos blancos y espumosos o sus postres artesanales.

It highlights the confluence between local and Japanese culture, oriented from splendor, with a transformative tendency. The renowned chef Nico Pio is an expert at breaking with convention and pushing the boundaries of strict tradition. They masterfully balance the most traditional dishes of Japanese gastronomy with Atlantic fish market produce. Their objective is to keep on progressing, to master the technique, and to take care of the product to the extreme. Their cuisine distances itself from the established pattern in order to fuse ingredients from here and there to form dishes with defined and specific flavors. Its main highlight is the sushi bar, where the product and the most skillful hands are the stars of the culinary show. The experience ends with a small selection of white and sparkling wines and homemade desserts.

THE OTHILIO BAR



TEMPLO BISTRONÓMICO • BISTRONOMIC TEMPLE

U no de esos espacios precursores, informales, dinámicos y creativos regentado por dos hermanos gemelos: uno en la dirección y el otro a los fogones. Los impactos sápidos en el paladar están garantizados. Auténtica cocina de bistrónómico: fresca, actual, llena de sabor y matices que, a un lado, se manifiesta con elaboradas recetas y, al otro, con un producto sumamente cuidado. Deslumbran al comensal, entre otros, sus carnes de primera calidad, los pescados más selectos de la lonja como el rodaballo, el San Martiño o la lubina salvaje, hechos a la espalda y rematados en el horno y adobados con una salsa vasca, o su reinención de la empanada de pulpo. El abanico se abre aún más allá con sus menús en formato degustación. Riega los ágapes con vinos, entre los que destacan los muchos y excelsos caldos gallegos. La propuesta termina con su repostería artesanal como expresión de una pasión.

I t is one of those pioneering, informal, dynamic, and creative spaces run by twin brothers—one managing the business and the other in the kitchen. Flavorful impacts on the palate are guaranteed. They offer authentic bistronomic cuisine: fresh, modern, full of flavor and nuances, expressed on one side with elaborate recipes and on the other with meticulously sourced ingredients. Diners are dazzled, among others, by their top-quality meats, the finest fish from the market—such as turbot, John Dory, and European seabass, prepared a la espalda (grilled and finished in the oven) and seasoned with a Basque-style sauce, or their reinvention of octopus empanada. The offerings expand further with tasting menus. Pair the agape with wines, with a special highlight on the many excellent Galician ones. The experience concludes with their artisanal pastries, a true expression of passion.

ALBATROS



EL RUMOR DEL MAR Y TÚ • THE MURMUR OF THE SEA AND YOU

En pleno centro de Vigo, con la sutil belleza de la ría como compañera de mesa, el Restaurante Albatros Terraza Bar ofrece un ambiente distinguido y acogedor que lo convierte en una de las mejores opciones gastronómicas de la ciudad. Sin duda, es la elección perfecta para disfrutar de un momento inolvidable.

Su cocina gourmet de vanguardia, basada en la excelencia del producto gallego de mercado, presenta una carta cuidadosamente diseñada para cautivar los paladares más exigentes, con mención especial a sus arroces y pescados a la brasa.

La versatilidad de Albatros lo convierte en el lugar ideal para una comida de negocios, un vermut con amigos, una tarde de copas y exquisitos cócteles o una seductora velada en pareja, con el rumor del mar y la puesta de sol como telón de fondo.

El plus: dos terrazas al pie de la ría con impresionantes vistas a las islas Cíes, perfectas para transformar cualquier velada en un instante memorable.

Right in the heart of Vigo, with the subtle beauty of the estuary as your dining companion, Restaurant Albatros Terraza Bar offers a distinguished and welcoming atmosphere, making it one of the best gastronomic options in the city. Undoubtedly, it is the perfect choice for enjoying an unforgettable moment.

Its avant-garde gourmet cuisine, based on the excellence of fresh Galician market products, features a meticulously crafted menu designed to captivate the most discerning palates, with special mention of its rice dishes and grilled fish.

The versatility of Albatros makes it the ideal spot for a business lunch, a casual aperitif with friends, an afternoon of drinks and exquisite cocktails, or a romantic evening for two, with the sound of the sea and the sunset as a backdrop.

The bonus: two terraces by the estuary with stunning views of the Cíes Islands, perfect for turning any evening into a memorable experience.

PAN DE MILLO



SABORES NOBLES • FINE FLAVOURS

En el corazón de O Grove, frente a la isla de A Toxa y abierto a la luz cambiante de la ría de Arousa, este restaurante se ha consolidado como un espacio gastronómico de referencia en la provincia. Su ubicación en el paseo marítimo, con un amplio comedor y una terraza abierta al mar, refuerza su declaración de intenciones: el océano no es decorado, sino la despensa diaria.

El proyecto, liderado por la chef Lorena Moldes, se apoya en el respeto al mejor producto gallego, especialmente en los pescados y mariscos frescos de la ría, preparados con técnicas actuales, pero raíz tradicional, sin eclipsar su sabor natural, que da como resultado una cocina reconocible en platos dotados de autenticidad y gusto. En su carta conviven berberechos, navajas, bogavante a la sartén, cocochas o guisos y arroces marineros. Una cocina honesta que no pretende reinventar, sino afinar la tradición gallega desde la fidelidad al producto atlántico para perdurar en nuestra memoria culinaria.

In the heart of O Grove, overlooking the island of A Toxa and bathed in the shifting light of the Arousa estuary, this restaurant has established itself as a leading destination for fine dining in the province. Its location on the seafront promenade, with a spacious dining room and a terrace overlooking the sea, reinforces its philosophy: the ocean is not only a backdrop, but the source of its daily ingredients.

The project, led by chef Lorena Moldes, is founded on a respect for the finest Galician produce, particularly the fresh fish and shellfish from the estuary, prepared using modern techniques whilst remaining true to traditional roots, without overshadowing their natural flavour. This is reflected in dishes that are instantly recognisable for their authenticity and taste. The menu features cockles, razor clams, pan-fried lobster, fish cheeks, and seafood stews and rice dishes. An honest cuisine that does not seek to reinvent itself, but rather to refine Galician tradition through a commitment to Atlantic produce, ensuring it remains part of our culinary heritage.

CASA NAGAROLA



COCINA DE RAÍCES · TRADITIONAL CUISINE

Un refugio gastronómico donde la tradición familiar y la esencia de la cocina gallega encuentran su máxima expresión. Loli y Toño, madre e hijo, han convertido la hospitalidad y el recetario heredado en la seña de identidad de esta casa situada en plena Serra do Suído. En un entorno rural privilegiado, ofrece una experiencia que invita a disfrutar sin prisas, recuperando la calidez y los sabores que evocan las reuniones alrededor de la mesa “na casa da avoa”. Su propuesta se basa en el respeto por la gastronomía de raíces, apostando por el producto local y de temporada bajo la filosofía Km 0. Carnes seleccionadas de la Serra do Suído, cocido gallego con ingredientes autóctonos, recetas de caza en temporada y elaboraciones caseras conforman una carta que rinde homenaje al territorio y preserva el legado culinario gallego. La experiencia se completa con Viña Nagarola, el vino propio de la casa, reflejo de su compromiso con el origen, la tradición y la Galicia más auténtica.

A culinary haven where family tradition and the essence of Galician cuisine find their fullest expression. Loli and Toño, mother and son, have made hospitality and their inherited recipes the hallmark of this establishment, situated in the heart of the Serra do Suído. Set in a stunning rural setting, it offers an experience that invites you to savour the moment at your own pace, rediscovering the warmth and flavours that evoke gatherings around the table ‘at Grandma’s house’. Their approach is rooted in a respect for traditional cuisine, with a commitment to local and seasonal produce in line with the ‘Km 0’ philosophy. Carefully selected meats from the Serra do Suído, Galician stew made with local ingredients, seasonal game dishes and homemade specialities make up a menu that pays tribute to the region and preserves Galicia’s culinary heritage. The experience is rounded off with Viña Nagarola, the restaurant’s own wine, reflecting its commitment to local origins, tradition and the most authentic Galicia.

VALDEVEZ



ALTA TABERNA • HIGH TAVERN

Un espacio coherente y reconocible donde la experiencia no depende de la sorpresa, sino de la solidez. Convertida en un referente de la restauración viguesa y punto de encuentro habitual de rostros conocidos, esta moderna taberna, distribuida en dos ambientes de estética rústico-chic, entiende la tradición no como un límite, sino como un punto de partida para construir una identidad propia a través del respeto por el producto de calidad y de temporada, equilibrando magistralmente, la memoria culinaria gallega y la influencia contemporánea justificada, que aporta valor, pero no altera la esencia. Su carta, amplia pero coherente, combina tapas, tostas, carnes selectas, pescados frescos y hamburguesas gourmet, donde cada plato busca el sabor por encima de todo. Completa la experiencia una selecta y amplia bodega, concebida para acompañar con acierto una cocina que encuentra en la sencillez bien ejecutada su mejor argumento.

A cohesive and distinctive space where the dining experience is built not on surprise, but on substance. Now a benchmark in Vigo's restaurant scene and a regular haunt for famous faces, this modern tavern, spread across two spaces with a rustic-chic aesthetic, views tradition not as a constraint, but as a starting point for building its own identity through a respect for high-quality, seasonal produce, masterfully balancing Galician culinary heritage with a justified contemporary influence that adds value, but does not change its essence. Its menu, extensive yet cohesive, combines tapas, toasts, prime cuts of meat, fresh fish and gourmet burgers, with every dish prioritising flavour above anything else. The experience is rounded off by a carefully curated and extensive wine cellar, designed to perfectly complement a cuisine that finds its greatest strength in well-executed simplicity.

DE PEDRO

PRODUCTO Y TRADICIÓN

PRODUCE AND TRADITION

En un contexto gastronómico donde la técnica y la estética a menudo eclipsan al producto, este restaurante apuesta por una línea clara: la honestidad.

Su cocina gira en torno al respeto absoluto del mejor producto del mar gallego, sustentada en una filosofía de mercado que entiende la temporalidad como eje fundamental de la propuesta, donde la materia prima de pescados y mariscos adquiridos a diario, marcan el ritmo de una carta viva en la que el Atlántico dicta las reglas.

Piezas como el rodaballo, el coruxo o el mero, entre otros, encuentran aquí un tratamiento preciso, ya sea a la brasa o mediante elaboraciones tradicionales, rehuendo de cualquier artificio y adornos innecesarios, para mostrar que la sencillez no es un recurso, sino una declaración de intenciones que busca en cada plato amplificar su sabor natural, sin interferencias, con una ejecución hecha a medida, convenciendo desde la autenticidad del sabor para conectar con la esencia de la cocina gallega.

El espacio, con apenas doce mesas, ofrece una experiencia íntima y acogedora, reforzada por vistas privilegiadas a la ría de Baiona y a las Islas Cíes, que enmarcan la propuesta gastronómica con un marcado carácter atlántico. El servicio, discreto y atento, acompaña sin estridencias un ambiente cuidado donde el comensal disfruta sin prisas de una cocina honesta, que prioriza el sabor, la calma y la conexión con el entorno costero gallego.

In a culinary world where technique and presentation often overshadow the ingredients themselves, this restaurant is committed to a clear principle: honesty.

Its cuisine revolves around an absolute respect for the finest seafood from the Galician coast, based on a market-driven philosophy that recognizes seasonality as the cornerstone of its concept, where the fresh fish and seafood sourced daily set the pace for a dynamic menu in which the Atlantic sets the rules.

Fish such as turbot, coruxo and grouper, amongst others, are prepared here with precision, whether grilled or using traditional methods, without any unnecessary frills or embellishments, to show that simplicity is not a mere device, but a statement of intent that seeks to enhance the natural flavour of each dish, without interference, through meticulous execution, aiming to win over diners through the authenticity of flavour to connect with the essence of Galician cuisine.

The venue, with just twelve tables, offers an intimate and welcoming experience, further enhanced by its stunning views of the Baiona estuary and the Cíes Islands, which provide the perfect backdrop to a menu with a distinct Atlantic character. The service, quiet and attentive, complements the refined atmosphere without distractions, allowing diners to enjoy honest cuisine at their own pace—cuisine that prioritises flavour, tranquillity and a connection with the Galician coastal landscape.



Hedonismo gastronómico

Food hedonism

AMUSE-BOUCHE (DIVERSIÓN PARA LA BOCA)

AMUSE-BOUCHE (FUN FOR THE MOUTH)

Lo que nació en la Antigua Roma como una antesala de la comida, el aperitivo, ha desafiado el paso de los siglos adaptándose a cada época sin perder su esencia hasta convertirse en un pilar de nuestra identidad social contemporánea; un hábito indisoluble de la idiosincrasia cultural de hoy en día, donde la conversación, la risa y la pausa fluyen naturalmente entre sorbos para articularse como una forma de convivencia que trasciende lo puramente gastronómico.

Compartir una bebida acompañada de una tapa, un pincho o una pequeña ración es un ritual cotidiano que refuerza vínculos y construye la memoria colectiva; un paréntesis en la rutina laboral y personal; un instante significativo que permite reconectar con los demás y con uno mismo, donde no se trata solo de comer, sino de detener el tiempo para concederse un respiro consciente que recuerda que el disfrute cotidiano también forma parte del bienestar.

Su vigencia demuestra que ciertas tradiciones no dependen de modas, sino de necesidades humanas profundas: socializar, disfrutar y celebrar lo simple. El arte del aperitivo emerge como un acto casi reivindicativo, en defensa del placer moderado y compartido donde el placer gastronómico es sinónimo de una vida plena.

EL VERDADERO DELEITE DEL BUEN VIVIR ES
AQUEL QUE SE REGALA UNA PIZCA DE SATIS-
FACCIÓN CUANDO A UNO LE PLAZCA

What began in ancient Rome as a prelude to the meal, the appetizer has defied the passage of time, adapting to each era without losing its essence until it became a pillar of our contemporary social identity. It is now an integral part of our cultural idiosyncrasy, where conversation, laughter, and reflection flow naturally between sips, creating a social experience that transcends the purely gastronomic.

Sharing a drink and a tapa, a pincho, or a small portion is a daily ritual that strengthens bonds and builds collective memory; a break from work and personal routines; a meaningful moment that allows you to reconnect with others and with yourself. It is not just about eating but about stopping time to allow ourselves a meaningful break that reminds us that everyday pleasures are also essential to our well-being.

Its enduring appeal proves that certain traditions do not depend on trends, but rather on deep human needs: socialising, enjoying oneself, and celebrating the simple things in life. The art of the appetizer emerges as an almost rebellious act, defending moderate, shared pleasure, where the pleasure of good food is synonymous with a full life.

TRULY ENJOYING LIFE IS TREATING YOUR-
SELF TO A LITTLE BIT OF PLEASURE WHEN-
EVER YOU FEEL LIKE IT







BENDITO NOPAL

AUTÉNTICA ALMA MEXICANA
THE TRUE SPIRIT OF MEXICO

En el corazón de Vigo, Bendito Nopal se ha convertido en un templo imprescindible para quienes buscan la auténtica esencia de la cocina mexicana, pero sin renunciar a la innovación para darle un cierto aire contemporáneo.

El restaurante, distinguido con el prestigioso Sello Copil —reconocimiento reservado a los establecimientos que preservan la verdadera gastronomía de México— combina tradición, creatividad y un ambiente de espíritu bien chingón que conquista desde el primer instante.

Al frente de la propuesta está Ydalio Dávila, responsable de una carta dinámica que evoluciona constantemente para sorprender en cada visita. Sus platos mantienen intacta la esencia e intensidad de los sabores tradicionales mexicanos, elaborados con productos cuidadosamente seleccionados en recetas que evocan el auténtico gusto casero. La experiencia se completa con unas celebradas margaritas y una atractiva selección con quince referencias de mezcal, convirtiendo cada bocado y trago en un viaje sensorial donde la cultura, el sabor y la innovación traslada al comensal directamente al país azteca.

In the heart of Vigo, Bendito Nopal has become a must-visit destination for those seeking the authentic essence of Mexican cuisine, whilst embracing innovation and adding a contemporary twist.

The restaurant, which has been awarded the prestigious Copil Seal—a distinction reserved for establishments that preserve the true gastronomy of Mexico—combines tradition, creativity and a ‘chingón’ atmosphere that wins you over from the very first moment.

At the helm is Ydalio Dávila, who has created a dynamic menu that is constantly evolving to surprise diners on every visit. His dishes preserve the essence and intensity of traditional Mexican flavours, made with carefully selected ingredients in recipes that evoke the authentic test of home cooking. The experience is rounded off with some acclaimed margaritas and an enticing selection of fifteen mezcal varieties, turning every bite and sip into a sensory journey where culture, flavour and innovation transport diners straight to the land of the Aztecs.

Rúa de Luis Taboada 6, Vigo · Tl. : 986 292 806 · benditonopal.es · ☎️ 🍷



FARO PEQUENO

GASTRONOMÍA EN UN ENCLAVE PRIVILEGIADO

FINE DINING IN A PRIVILEGED LOCATION

Enclavado en un entorno privilegiado, en Cabo Silleiro (Baiona), se ha convertido en un destino imprescindible para quienes buscan una vivencia gastronómica auténtica, combinando producto, técnica y sensibilidad, para ofrecer una cocina que respeta el origen y realza los sabores del mar y la tierra de Galicia desde una terraza incomparable, donde el océano Atlántico se despliega en todo su esplendor y las Islas Cíes dibujan el horizonte, convirtiendo cada servicio en un espectáculo natural, ideal tanto para una comida relajada como para una cena con un inolvidable atardecer. A escasos metros el Hotel Boutique Faro Silleiro eleva la propuesta a otro nivel. Un concepto de lujo sereno y elegante, donde el descanso alcanza su máxima expresión: Habitaciones cuidadosamente diseñadas, atención personalizada y unas vistas espectaculares convierten cada estancia en un privilegio. Restaurante Faro Pequeno y Hotel Boutique Faro Silleiro representan la unión perfecta entre gastronomía, paisaje, descanso y exclusividad en uno de los enclaves más mágicos de la costa gallega.

Located in a privileged environment in Cabo Silleiro (Baiona), it is now an essential destination for those looking for an authentic culinary experience that combines ingredients, technique and artistry, offering cuisine that respects its origins and enhances the flavours of the sea and land of Galicia. All this is presented on an unrivalled terrace, where the Atlantic Ocean unfolds in all its splendour and the Cíes Islands outline the horizon, turning every meal into a natural spectacle, perfect for a relaxed lunch or a dinner overlooking an unforgettable sunset. Just a few metres away, the Faro Silleiro Boutique Hotel takes the experience to another level. Offering a serene and elegant take on luxury, it is the ultimate place to rest and relax with its carefully designed rooms, personalised service and spectacular views. Every stay here is simply a privilege. The Faro Pequeno Restaurant and the Faro Silleiro Boutique Hotel offer the perfect combination of fine dining, natural beauty, tranquility and exclusivity in one of the most magical spots along the Galician coast.



LA MAR BRAVA

Uno de los espacios gastronómicos más singulares de las Rías Baixas gracias a una propuesta que combina el producto atlántico gallego con influencias culinarias de Perú y Asia. Su cocina, creativa y viajera, apuesta por sabores sorprendentes, técnicas contemporáneas y una cuidada presentación de cada plato, siempre con el producto de calidad como protagonista. Una experiencia cercana donde el servicio y la atención al detalle forman parte esencial, completando la propuesta con una cuidada selección de más de 50 vinos nacionales e internacionales, y una atractiva oferta de postres caseros. La mar brava invita a descubrir y disfrutar de nuevos sabores en un viaje gastronómico único.

One of the most unique dining experiences in the Rías Baixas, thanks to a menu that combines Galician seafood from the Atlantic with culinary influences from Peru and Asia. Its creative, cosmopolitan cuisine focuses on surprising flavours, contemporary techniques and the exquisite presentation of each dish, all of which showcase the high-quality ingredients used. An intimate experience where service and attention to detail are essential, with a carefully curated selection of over 50 national and international wines, and tempting selection of homemade desserts. La Mar Brava invites to discover and enjoy new flavours on a unique culinary journey.

C/ Arturo Fontán Bouzas 4, Portonovo
886 299 510



IKA OMAKASE NIKKEI

Una experiencia singular que fusiona la delicadeza de la tradición japonesa con la riqueza e intensidad de los sabores peruanos. Una propuesta que gira en torno al concepto omakase, donde el comensal se pone en manos del chef para descubrir un menú en constante evolución, que incluye cinco elaboraciones de sushi y dos postres, que cambian cada día según el producto de temporada, la inspiración y los mejores ingredientes disponibles. Como primer restaurante Omakase Nikkei de la localidad, apuesta por una mesa compartida que fomenta la cercanía entre los comensales y convierte cada servicio en una experiencia gastronómica auténtica.

A dining experience that blends the refinement of Japanese tradition with the richness and intensity of Peruvian flavours. Its concept centres on the 'omakase' experience, where guests leave themselves in the chef's hands to discover an ever-evolving menu, comprising five sushi dishes and two desserts, which change daily depending on seasonal produce, inspiration and the finest ingredients available. As the town's first Omakase Nikkei restaurant, features a single communal table that fosters a sense of closeness amongst diners and transforms every meal into an authentic dining experience.

Luis Vidal Rocha 9. Sanxenxo
886 158 051





MESÓN FIDALGO

LA AUTENTICIDAD DE LA SENCILLEZ THE AUTHENTICITY OF SIMPLICITY

Fidalgo reivindica una forma de entender la gastronomía a través de la calidad del producto y el respeto por lo tradicional, apostando firmemente por la autenticidad y el sabor reconocible de una cocina que encuentra en la sencillez su mayor virtud.

El local combina el espíritu de los antiguos mesones gallegos pero con una mirada actual, con una carta basada en las recetas de siempre, pero elaboradas con técnica, sensibilidad y equilibrio, donde cada plato transmite honestidad y apego al territorio, dejando que el producto sea el auténtico protagonista en especialidades como las gambas a la gabardina, el pulpo, las chacinas ibéricas o una cuidada selección de jamones y quesos escogidos con rigor y criterio.

En la sala, misma filosofía. Un servicio cercano para crear un ambiente acogedor en el que una amplia y selecta carta de vinos acompaña una experiencia pensada para disfrutar sin prisas, convirtiendo cada visita en una celebración a la buena mesa y los sabores auténticos.

Fidalgo defends a way of understanding gastronomy based on the quality of the ingredients and respect for tradition, firmly committed to the authenticity and distinctive flavour of a cuisine that finds its greatest virtue in simplicity.

This restaurant combines the spirit of the old Galician taverns but with a modern twist, offering a menu based on traditional recipes, yet prepared with skill, sensitivity and balance, where every dish reflects honesty and a deep connection to the region, allowing the ingredients to take centre stage in specialities such as prawns in batter, octopus, Iberian cured meats, and a carefully curated selection of hams and cheeses chosen with rigour and care.

The same philosophy is applied in the dining room. A warm, attentive service creates a welcoming atmosphere, where an extensive and carefully curated wine list complements an experience designed to be savoured without haste, turning every visit into a celebration of fine dining and authentic flavours.



78 GASTROBAR

Un local que ha convertido la cocina informal en una propuesta gastronómica de calidad y con personalidad propia. Su carta reinterpreta la tradición gallega desde una visión creativa y actual, donde conviven tapas de autor, hamburguesas gourmet y recetas marineras muy personales. Todo ello en un ambiente moderno, desenfadado y cercano que convierte cada visita en una experiencia social y gastronómica imprescindible.

A restaurant that has taken casual dining and turned into a high-quality culinary experience with a character all of its own. Its menu reinterprets Galician tradition through a creative and contemporary lens, offering a mix of signature tapas, gourmet burgers and highly distinctive seafood dishes. Enjoy it all in a modern, friendly and welcoming atmosphere that will turn every visit into an unforgettable social and dining experience.

Rúa Pai Crespo, 13, Redondela · 986 404 971 ☒



O LAGHARTO PINTADO

Como bien dice el refranero español: compartir es vivir. Bajo esa premisa, este restaurante lo apuesta todo para defender platos creados para disfrutar de los exquisitos sabores del Atlántico en sus tapas y elaboraciones, siempre acompañados de una cuidada selección de vinos y cervezas.

As the Spanish saying goes: sharing is living. With that spirit in mind, this restaurant does everything within its power to showcase dishes and tapas created to enjoy exquisite flavors from the Atlantic. And worth mentioning is the careful selection of wines and beers accompanying the food.

C. Rosalía de Castro, 8. Vigo
986 132 043 · ☒ ☒ ☒



O CHIDEIRO

El sabor de la cocina tradicional, de mercado y de calidad, en un ambiente familiar. Además, disponen de días temáticos: los miércoles es el día del huevo frito con la primera consumición, los jueves la vino-tapa por 5€ y los sábados la tapa-chica a precios económicos, todo acompañado de una amplia carta de vinos.

Here, they offer the taste of traditional, market, and quality cuisine in a family-friendly setting. They also offer themed days: on Wednesdays, it is Fried Egg Day with your first drink; on Thursdays, it is wine and tapas for €5; and on Saturdays, it is small tapas at affordable prices. It is all accompanied by an extensive wine list.

Rúa Camino Cabreira 10. A Ramallosa
986 387 017 · ☒ ☒ ☒



RONDÓN BISTRO

Un bistró donde la memoria gustativa y las técnicas contemporáneas se orchestra con maestría. El chef Juan de Ozámiz apuesta por una cocina de raíces españolas y alma francesa, honesta, sin adornos y con mucho sabor. El espacio combina la sobriedad y el encanto intrínseco de un bistró clásico, con detalles cuidadosamente seleccionados, que se divide en restaurante, taberna y terraza, cada uno con su propia atmósfera, pero unidos por la misma filosofía: ofrecer una experiencia gastronómica completa donde lo más importante sucede en el plato. Producto de calidad y técnica impecable invitan al placer gastronómico de los que anhelan la cocina con fundamento.

A bistro where culinary heritage and contemporary techniques are mastered to perfection. Chef Juan de Ozámiz specialises in cuisine with Spanish roots and a French soul: honest, without frills and full of flavour. The venue combines the understated elegance and intrinsic charm of a classic bistro with carefully selected touches. It is divided into a restaurant, a tavern and a terrace, each with its own atmosphere, yet united by the same philosophy: to offer a complete dining experience where the most important thing happens on the plate. High-quality produce and impeccable technique offer a culinary delight for those who appreciate well-crafted cuisine.

Rúa do Areal, 9, Vigo
986 115 102



LUME DE CAROZO

Este tranquilo local de piedra y ambiente hogareño ofrece un amplio surtido de tapas, sin reglas prescritas ni etiquetas, donde las raíces extranjeras y el producto local hacen volar la imaginación para obtener una explosión de sabor. Un sitio perfecto para un tapeo en grupo, donde compartir o hacer un paréntesis en el ajetreo diario. Además, aquí se trata el vino con la importancia, el cariño y el respeto que se merece, centrándose sobre todo, en productores gallegos. No te pierdas su menú del día y, si el cuerpo te lo pide, un maridaje sin igual.

This quiet and cozy stone-walled locale offers a wide range of tapas, free from prescribed rules or norms, and where overseas roots and local produce let your imagination run free to discover an explosion of new tastes. It is a perfect venue for sharing tapas with friends or having a break from the daily rush. Moreover, wine here is treated seriously, with affection and the respect it deserves, with a special focus on Galician labels. Do not miss our menu of the day and, if your body requires one, an unrivaled pairing.

Calle Joaquín Yáñez, 5. Vigo
986 228 346





L'AMORE CUCINA IN BOCCA

Una propuesta gastronómica que combina la herencia italiana con los sabores del Mediterráneo. Su cocina, delicada y viajera, elaborada con productos frescos, de calidad y de temporada, refleja una herencia familiar convertida en pasión. Desde ensaladas frescas, pastas y pescados, hasta carnes y vinos cuidadosamente seleccionados, cada detalle está pensado para disfrutar de una experiencia auténtica y llena de personalidad.

Cuisine that combines Italian heritage with the flavours of the Mediterranean. Its delicate, internationally inspired cuisine, made with fresh, high-quality, locally sourced ingredients, reflects a family heritage that has become a passion. From fresh salads, pasta and fish to carefully selected meats and wines, every detail has been carefully considered to ensure an authentic experience full of character.

C/ Los caños, 6, Vigo · 886 031 805 · ☎️ 🍷



MIXTURAS FUSIÓN

Hay sabores que no se olvidan, y otros que se reinventan. En este restaurante- tapería, con nueva gerencia, la cocina atlántica cobra protagonismo a través del producto fresco, de calidad y de cercanía con recetas que te harán volver. Mariscos frescos, carnes a la parrilla, arroces para compartir y unos sabrosos postres caseros, rememoran los sabores de siempre con un aire nuevo.

Some flavours are unforgettable, whilst others are re-invented. At this restaurant and tapas bar, now under new management, Atlantic cuisine takes centre stage thanks to fresh, high-quality, locally sourced ingredients in dishes that will keep you coming back for more. Fresh seafood, grilled meats, rice dishes made for sharing and delicious homemade desserts bring back the flavours of the past, but with a modern twist.

Rúa Platería, 18, O Grove · 986 106 648 · ☎️ 🍷



KONVINI

Una tapería de inspiración asiática con esencia gallega. De la mano de Omichi Ramen & Bar, reinterpreta el concepto del konbini japonés con una propuesta desenfadada, 100% artesanal. Kimchi, tataki de vaca, berenjena con miso o almejas con mantequilla gochujang protagonizan una carta para compartir, acompañada por vinos naturales y ecológicos bien seleccionados.

An Asian-inspired tapas bar with a Galician twist. In collaboration with Omichi Ramen & Bar, reinterprets the concept of the Japanese konbini with a light-hearted twist, 100% handmade. Kimchi, beef tataki, miso yuzu aubergine and clams with gochujang butter take center stage on a menu designed for sharing, accompanied by carefully selected natural and organic wines.

Rúa Teófilo Llorente 12, Vigo · 623 943 600 · ☎️



MARÍA MANUELA

Un imprescindible de la gastronomía viguesa. Siempre con género de mercado escogido con mimo, lo que da lugar a una cocina de producto que no se cierra a la innovación. Tapeo de calidad, original y fresco en un local de decoración actual y de agradable ambiente que cuenta, además, con una buena terraza. Resumiendo, un pequeño oasis culinario de personal abnegado que, como no podía ser de otra forma, permite maridar su espectacular cocina con los mejores caldos de nuestra geografía. No te vayas sin probar su sabroso atún rojo, su carne gallega y su pescado del día.

It is an indispensable part of Vigo's culinary experience. Products are always carefully selected from the market, giving rise to ingredient-oriented cooking that does not shy away from innovation. They have quality, original, and fresh tapas in a place with modern decoration and a pleasant atmosphere that also has a good terrace. In short, a small culinary oasis of dedicated staff that, as it could not be otherwise, allows its spectacular cuisine to be paired with the best wines of our geography. Do not leave without trying its tasty red tuna, Galician meat, and fish of the day.

Pl. de Compostela 31, Vigo
610 229 450
mariammanuelavigo.com



PAZO DA ESCOLA

Ubicado en un solariego caserón de piedra de 300 años de antigüedad llamado Pazo de Mendoza, este restaurante funciona, además, como complejo de turismo rural en un precioso entorno, enmarcado por una zona turística reconocida como es el Val Miñor. Su propuesta gastronómica se basa en el legado de sus antepasados. Recetas con mariscos, pescados y carnes gallegas, sin olvidarse de los potajes, verduras cultivadas y postres caseros. Todo regado con sus mejores vinos. Suma tres salones: el principal, situado en el antiguo cobertizo del Pazo y los otros dos dentro del hotel.

This restaurant is located in a 300-year-old stone manor house called 'Pazo de Mendoza'. In addition to being a restaurant, it functions as a rural tourism complex in a beautiful location, framed by the renowned tourist area of Val Miñor. Its gastronomic proposal is based on the legacy of its ancestors. Recipes with Galician meats, seafood, and fish, without forgetting the stews, cultivated vegetables, and homemade desserts. All accompanied by its best wines. There are three dining rooms: the main one, located in the old shed of the Pazo, and the other two inside the hotel.

Barrio Moreira, 10.
Mañufe - Gondomar
986 369 282 · pazodaescola.com





PAPARRÚA

Un local con una cocina creativa y repleta de matices en la que su chef, Adrián Santalices, basa su fórmula en la cocina gallega y el mejor producto que la identifica, fusionándola con las tendencias y tradiciones culinarias callejeras de todo el mundo. Se trata de cocina viajera donde la tradición e innovación se fusionan para crear una experiencia gastronómica auténtica y de alta calidad.

It is a venue with creative, nuanced cuisine, where the chef Adrián Santalices bases his approach on Galician cuisine and its finest products, blending them with global street food trends and culinary traditions. It is a traveling cuisine where tradition and innovation merge to create an authentic, high-quality gastronomic experience.

Rúa da Laxe, 11. Vigo · 986 904 333 · ☒



SOPAPO TAVERNA

Una taberna que transmite el aroma de lo auténtico con una propuesta culinaria de sabores autóctonos, recetas clásicas y reconocibles bocados, puesta al día en los fondos y en las formas, escapando de extravagancias y adornos innecesarios. Un rincón en el que recordar los olores y sabores de antaño, donde la simplicidad, la tradición, el respeto al producto y su calidad se venden por sí solos.

It is a tavern that conveys the essence of authenticity with a culinary offering of local flavors, classic recipes, and recognizable bites, updated in substance and presentation, avoiding extravagance and unnecessary embellishments. It is a place to reminisce about the aromas and flavors of the past, where simplicity, tradition, respect for the ingredients, and their quality speak for themselves.

Praza da Pedra, 9. Vigo · 658 476 083 · ☒ ☒ ☒



PONZANO

Un espacio que traslada la esencia del Madrid más castizo. Una taberna urbana, de estilo informal, inspirada en las tabernas clásicas pero con un toque contemporáneo, con una selecta selección de vinos, y con unos platos pensados para compartir, como los callos a la madrileña, gildas, boquerones o la empanada de cerdo ibérico con manzana, entre otros.

It is a space that brings the essence of traditional Madrid. It is an urban tavern with an informal, inspired by classic taverns with a contemporary touch. It features a carefully curated selection wines and dishes designed for sharing, such as callos a la madrileña (stew tripe dish), gildas, anchovies, or Iberian pork empanada with apple, among other.

Rúa de Rosalía de Castro, 12. Vigo
886 640 901 · ☒ ☒



LA OJIVA

Un espacio gastronómico con encanto donde disfrutar de la comida casera tradicional con toques contemporáneos, empleando siempre los mejores productos de kilómetro 0 y de alta calidad, que dan como resultado una carta basada en crear una explosión de sabores que evoquen el pasado pero reinterpretados en el presente. Un lugar de trato cercano y ambiente familiar con una decoración cuidada en el interior y con un jardín cuyo principal objetivo es ofrecer una experiencia culinaria multisensorial completa e intensa, de principio a fin, desde los aperitivos hasta las sobremesas.

It is a charming gastronomic space where you can enjoy traditional homemade food with contemporary touches, using the finest locally sourced and high-quality ingredients. The result is a menu designed to create an explosion of flavors that evoke the past but are reinterpreted in the present. With friendly service and a family atmosphere, the carefully decorated interior and garden make this a place focused on providing a complete and intense multisensory culinary experience from start to finish, from appetizers to after-dinner conversations.

Calle San Roque, 74, Leirado,
Salvatierra de Miño
659 374 868



MELITÓN

Un buen pan, un cuchillo para cortarlo y buen producto, cárnico, vegetal o proveniente del mar. Esa es la idea con la que los hermanos Rodal (The Othilio Bar) crearon Melitón: la vocación de elevar el entrapan a bocadillo gourmet de autor. En una breve y original carta podrás catar delicatessen como el sándwich de solomillo, el bocadillo de millojas o churrasco, u otras propuestas que no son paneras, como el coquelet a baja temperatura con salsa cantonesa, tacos de salmón, carpaccio de pulpo o el canelón de jarrete. No te pierdas, además, su menú del día.

You only need good bread, a knife to slice it, and quality ingredients, whether meat, vegetables, or seafood. That is the idea with which the Rodal brothers (of The Othilio Bar) created Melitón: the mission to elevate the sandwich to a gourmet signature dish.

In a short but original menu, you can savor delicacies such as the sirloin sandwich, the mille-feuille or steak sandwich, and other non-bread-based options like slow-cooked coquelet with Cantonese sauce, salmon tacos, octopus carpaccio, or beef shank cannelloni. Do not miss their varied daily menu as well.

Rúa Luis Taboada 12, Vigo
986 436 673





SENLEIRO

Si buscas un lugar diferente que salga de lo habitual, este es tu lugar. Ofrecen una cocina de producto local gallego de calidad con aires internacionales en sus preparaciones, que da como resultado una carta que resalta los valores tradicionales de una forma original y con un punto exótico. A esto se suma una selecta carta de vinos internacionales y locales.

If you are looking for a place that is different and out of the ordinary, this is your place. They offer high-quality local Galician products with an international twist in their preparations, which results in a menu that uniquely highlights traditional values with an exotic touch. In addition to that, there is a curated selection of international and local wines.

Rúa da Platería, 57. O Grove · 722 554 778 · ☒



TABERNA MARITRINI

Aquí la tradición se sirve sin artificios. Una taberna contemporánea donde el tapeo recupera su esencia a través de una cuidada selección de productos, recetas clásicas y una propuesta pensada para compartir. Entre una cerveza, una copa de vino y el bullicio propio de una taberna, Maritrini se ha convertido en un punto de encuentro imprescindible para quienes disfrutan de la gastronomía más cercana.

Here, tradition is served without any frills. A contemporary tavern where tapas return to their roots through a carefully selected range of ingredients, classic recipes and a menu designed for sharing. With a beer, a glass of wine and the lively atmosphere typical of a tavern, Maritrini has become an unmissable meeting place for those who enjoy down-to-earth cuisine.

R. Luis Taboada, 28, Vigo · 611 810 299 · ☒ ☑



GULA NOVATABERNA

Una taberna referente de la cocina creativa en la zona con una carta cambiante pensada para compartir, que fusiona magistralmente el producto gallego de primera calidad con influencias internacionales, para dar como resultado platos originales como la torrija de carrilleras, el sushi de sardina o las volandeiras a la plancha con crema de yema pastelera, además de sus deliciosos postres. Imprescindible reserva.

A renowned tavern for creative cuisine in the area, with a changing menu designed for sharing, which masterfully fuses top-quality Galician ingredients with international influences to create original dishes such as pork cheek French toast, sardine sushi or grilled scallops with pastry cream, as well as delicious desserts. Advance booking is required.

Avenida Paseo Portugal, 121, A Guarda · 687 798 839



PASO
DESTINO
E SE CALIDADE FOSE UN LUGAR?
CAMIÑO

**GALICIA
CALIDADE**



XUNTA
DE GALICIA

El Atlántico nos define.
Fuerza, frescura, carácter salino.
Un soplo de libertad.

VIVE EN AZUL



WINEⁱⁿMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA
"El vino solo se disfruta con moderación"

MAR DE FRADES
ALBARIÑO ATLÁNTICO